

Fiskesuppe med fennikel, fløde og hvidvin

Fiskesuppe:

4 små løg
2 fennikel
20 g smør
2 dl hvidvin
1,2 dl fiskebouillon
600 g rå fisk og skaldyr, f.eks. rejer og stykker af torsk
2 dl fløde
salt, peber og evt. mere hvidvin til tilsmagning.

Kornblinis (ca.16 stk.):

500 g kogt perlebyg
1 bundt persille
1 spsk. Finthakket rosmarin
2 fed hvidløg
1 stort løg
Nyrevet muskatnød
salt & peber
1 æg
½ dl. Koldpresset rapsolie.



Fremgangsmåde fiskesuppe:

Skær løg og fennikel i grove stykker, og steg grøntsagerne i en gryde i smørret til de er bløde, 4-5 min. Tilsæt hvidvinen, og lad halvdelen koge væk. Tilsæt bouillon og bring suppen i kog. Tilsæt fisk og skaldyr, og lad dem koge med (suppen skal ikke bulderkoge, bare lige boble) ca. 3 min. Tilsæt fløden og smag til med salt, peber og evt. lidt mere hvidvin.

Fremgangsmåde kornblinis:

Kom perlebyg i en foodprocessor og kød til kornene er grofthakkede. Hak persille, rosmarin, hvidløg og løg groft og kom det i foodprocessoren og kød til, til alt er godt hakket. Tilsæt muskatnød, salt, peber, æg og lidt af olien. Steg blinierne på en blinis- eller almindelig pande i resten af rapsolien.