

Jordskokk-fiskesuppe

Denne suppen er skokk-high-cuisine, 100% glommers og ganske lett å lage. Definitivt en av de mer fancy skokkskriftene tho
Suppen kan preppes typ 2 dager før og oppbevares fint i kjøleskap.
Suppen kan lages uten hvit fisk og kun med blåskjell om man vill!

Ingredienser:

- ☐ 2 sjalottløk
- ☐ 3 dl hvitvin (tørr, Muscadet fra La Loire (eller annet sted) passer fint)
- ☐ 1 kg blåskjell
- ☐ 2 dl vann
- ☐ 3 dl fløte
- ☐ 200g jordskokk
- ☐ 50 g smør
- ☐ Sitron
- ☐ 200 g filet av uer (med skinn)
- ☐ 100 g persillerot eller pastinak
- ☐ Gressløg

Fremgangsmåte:

Suppe og garnityr

1. Skrell og kutt sjalottløk i små terninger. Ha oppi en kjele og stek veldig kort i olje (skal ikke få farge, kun begynne å bli blank).
2. Ha oppi hvitvin og kok opp
3. Vask blåskjellene godt og ha de i kjelen, disse skal dampes med lokk over til de åpner seg (ish 4 min)
4. Ta ut halvparten av skjellene, disse kan du senere ta ut av skallene sine slik at de kan brukes til garnityr.
5. Ha vann i gryten og småkok i 20 min på lav varme (med lokk)
6. Når det har gått 20 min siler du kraften over i en ny gryte.
 - a. Skjellene som er igjen er ganske melne og har ikke så mye smak, man kan bestemme om man vil bruke de til noe eller ikke.
Mulig man kan lage god nok kraft med de man kun damper i 4 min, skal teste ut dette neste gang slik at man ikke sitter igjen med 500 g blåskjell som ikke brukes
7. Skrell jordskokken og kutt den i grove biter, ha de i blåskjellkraften sammen med fløten.
8. Kok suppen til jordskokken er mør og kjø deretter dette i en blender (eller stavmikser).
9. Pisk inn smør (trenger ikke være smeltet da suppen er varm)
10. Smak til med salt, pepper og litt sitron
11. Persilleroten skrelles og kuttet i skiver, deretter stekes den til den blir gyldenbrun.
 - a. Dette kan gjøres rett før servering og før/samtidig som fisken slik at de holder seg varme og litt crisp

Sprøstekt uer

1. Ueren må mest sannsynlig renses før steking, da de pleier å bli solgt med skjell. Disse kan du skrape av med en gaffel, det spruter en del, så hjelper å gjøre det under vann (som en fisk blubb blubb)
2. Kutt uerfileten i 4 biter (1 til hver pers.) og krydre de med salt og pepper
3. Lag tynne snitter i skinnet, det gjør at hele skinnet får kontakt med stekeflaten
4. Stekk ueren med skinnsiden ned i en veldig varm panne med litt olje, press ned på fisken slik at den ikke bøyer seg oppover
5. Når skinnet er sprøtt snur du fisken og stekker lett på andre siden.
6. Serveres umiddelbart, så gjerne gjør dette som siste steg!

Servering

1. Ha suppen oppi en bolle, om du føler deg fancy bruker du en stavmikser til å skumme suppen lett
2. Legg uerfileten oppi og dander med persillerot og blåskjell slik du ønsker
3. Avslutt med litt finhakket gressløg strødd over

Bone apple teeth!



Fig. 1 My soup