

BOUILLABAISSÉ

BOUILLABAISSÉ

Opskriften er til 4 personer:

1 aubergine
groft salt
1 $\frac{1}{2}$ l. kraftig fiskefond
2 snittede porrer
 $\frac{1}{2}$ kg rensede muslinger
200 g. rødfiskefilet uden skind
4 små knurhaner eller anden fisk
4 jomfruhummere
4 store tigerrejer
bredbladet persille til pynt
olivenolie til stegning
salt og peber

Skær auberginen i tern og salt dem med løs hånd. Læg dem på en sigte med et let pres i 30 min. Tør ternerne og rist dem gyldne i olivenolie. Læg dem på fedtsugende papir indtil servering. Kog fiskefonden med porrer i 2 minutter. Kom muslingerne ved og læg et låg på gryden. Når de begynder at åbne sig, tilsættes rødfisk, der er skåret i tern. Lad det simre i 4 -5 min.

Varm lidt olivenolie på en pande og rist knurhanerne på begge sider. Kom jomfruhummerne og tigerrejerne ved og sæt panden (med jernhåndtag) i en varm ovn, 225 g. i 5 minutter.

Kom auberginerne i fiskesuppen, pynt evt. med persille og server den stegte fisk på et fad ved siden af,

Server med Rouille:

1 skrællet bagekartoffel, 2 røde peberfrugter, 2-3 fed hvidløg, 3 æggeblommer, ca 4 dl. olivenolie og salt/peber.

Læg bagekartofflen i et ildfast fad og sæt det i en varm ovn 200 g. i 45 min. Smør peberfrugterne med lidt olivenolie og læg dem på en rist i ovnen i ca. 6 -7 minutter, eller indtil skindet begynder at løsne sig. Tag peberfrugterne ud og læg dem i en plasticpose (dette gør det nemmere at tage skindet af.) Pil skindet af peberfrugterne og fjern kernerne. Pil bagekartofflen og blend den i en foodprocessor sammen med hvidløg Tilsæt æggeblommerne og hæld olien i lidt efter lidt. Smag til med salt og peber. Til sidst køres de grillede peberfrugter med.

Hæld det i en skål og lad det stå min. 1 time inden servering. Server med et godt brød til.!