

Krabbebisque

Øhavet møder verdensmaden

Bisque er en cremet suppe, der oprindeligt stammer fra Frankrig. De fleste kender en hummerbisque, men man kan faktisk lave en bisque på strandkrabber, der smager mindst lige så godt, og til en helt anden pris.

Ingredienser til krabbebisque

- 20-25 strandkrabber
- En masse grøntsager og urter. Leg med det og find din egen udgave, men her er et forslag: ½ stk. fennikel, 3 stk tomater eller 1 dåse flåede tomater eller tomatpure - eller lidt af hvert, 1 stk. løg, 1 fed hvidløg, 2 stk. gulerødder, 5 kviste timian - og den må selvfølgelig gerne være fra en af de vilde timianer. Tilføj eller skift nogle af elementerne ud med urter fra naturen; strandløg, tang, ramsløg, vild gulerod eller om efteråret vilde æbler. Kun fantasien sætter grænser. Fra grønthandleren f.eks. persillerod eller pastinak.

Start med at tage et stort skærebræt og halvere strandkrabber på langs med en stor kokkekniv. Derefter skal de ristes af i olie ved god varme i en gryde.

Tilsæt derefter grøntsager, der er skåret i tern, og svits dem med til de har taget farve.

Når grøntsagerne har taget lidt farve, hældes 2 dl hvidvin og ½ liter vand på - eller prøv først at flambere det hele med lidt cognac eller pernod, inden du hælder hvidvin og vand på.

Lad det hele koge i ca. 45 minutter. Pas på det ikke koger tørt. Hellere lidt for meget vand på, det kan altid koges ind igen.

Filtrer derefter suppen. Først gennem en grov si, derefter gennem en fintmasket si evt. et klæde.

Bisquen koges nu ind, til den har en passende konsistens, og smages nu til med 3 dl fløde eller monteres med masser af koldt smør, skåret i små tern, der bliver pisket i.

Smages til med salat, friskkværnet peber og evt. lidt citron.

Serveres i en skål med f.eks. et lille stykke pandestegt fisk, en håndfuld friskpillede fjordrejer eller lidt grønt fra naturen. Små fine blomsterskud af strandkål, der lige er blancheret, lidt pynt af knasende dybstegt søsalat på toppen eller...

