Hummersuppe (Hummerbisque)



Ingredienser

♥ 3 stk hummer (ferdig kokt)
♥ 3 ss olje
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 gulrøtter
♥ 1 purre
♥ 2 laurbærblad
♥ 3 ss tomatpuré
♥ 8 dl fiskekraft (eller fiskefond utrørt i vann)
♥ 2 dl hvitvin
♥ 2 dl vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl konjakk eller tørr sherry (kan sløyfes)
♥ salt og hvit pepper
♥ litt hvitvinseddik eller sitronsaft
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Knekk opp hummerne og rens ut hummerkjøttet (se tips). Legg hummerkjøttet i en boks eller lignende og oppbevar i kjøleskapet mens du koker suppen.

Ha det knuste hummerskallet og klør i en stor kjele. Tilsett olje og la skallet frese på høy varme i noen minutter. Tilsett hakket løk og hvitløk og la dette steke sammen med skallet i et par minutter til. Tilsett rensede gulrøtter og purre som er kuttet i

biter. Ha så i laurbærblad, tomatpuré, fiskekraft, hvitvin og vann. La dette småkoke under lokk i 1 time.

Sil suppen slik at alle biter av skall og grønnsaker fjernes. Press godt slik at mest mulig av den gode smaken fra grønnsakene kommer med.

Ha suppen tilbake i kjelen og tilsett kremfløten og eventuelt konjakk. La suppen småkoke i 20 - 30 minutter til (ta av lokket slik at væske fordamper hvis du vil at suppen skal bli mer konsentrert, og tilpass koketiden til du synes at suppen har redusert seg til passe konsistens).

Smak til suppen med salt, hvit pepper og eventuelt litt hvitvinseddik eller sitronsaft hvis du synes at suppen trenger litt mer syre.

Rett før servering:

Rett før servering stekes hummerkjøttet i panne med smeltet smør slik at det blir varmet opp (stek bare kort, se tips).

Den varme hummersuppen kan gjerne skummes opp med en stavmikser.

Legg det smørstekte hummerkjøttet i suppeskålene og øs over varm suppe. Dander med litt fersk dill, gressløk eller estragon.

Tips

♥ Du må gjerne koke hummer selv, men jeg synes det er definitivt enklest å kjøpte ferdigkokte hummere. Jeg kjøper de som frosne isblokker, så de tar en stund å tine. Jeg skyller vekk vannet som danner seg i pakningene før jeg renser hummerne.

♥ For å knekke hummerskallet, pleier jeg å ha hummeren i en pose og banke på den med en kjøtthammer til skallet sprekker opp. Selv foretrekker jeg å ikke bruke hodet når jeg koker kraften. Hvis du vil gjøre det, må du huske å fjerne den grå delen lengst fremme i hodet (såkalt "paven", som er mavesekken på hummeren). Den er ikke giftig, men gir ikke noe god smak på suppen. Tarmstrengen langsmed ryggen på hummeren bør også fjernes.

♥ Du kan variere type grønnsakene som du vil koke sammen med hummerskallet for å gi god smak til kraften. Eksempelvis kan du tilsette kuttet sellerirot,

stangselleri og/eller fennikel. Noen liker å spare på en del av de kokte grønnsakene og mose dem opp til puré med en stavmikser, og så ha dette i suppen. Det gjør suppen fyldigere. Jeg har ikke gjort dette her.

♥ Hummersuppen skal være kraftfull på smak og kremete, så det skal ikke være for mye vann i den, men husk at du selvfølgelig alltid kan justere tykkelsen på suppen med vann (eller fiskekraft eller hvitvin) hvis du synes den er for tykk.

♥ Det er veldig viktig at hummerkjøttet stekes helt kort i pannen. Meningen er bare å varme det opp og gi det litt smørsmak. Stekes hummerkjøttet for lenge, blir det seigt, så dette er viktig! □□

♥ Hvis du vil gjøre hummersuppen ekstra lekker og spennende, kan du kutte opp noen bittesmå terninger av grønnsaker, som for eksempel sjalottløk, gulrot, stangselleri, fennikel og/eller asparges. Stek de små terningene i litt smør i panne til bitene blir møre. Ha så omtrent en spiseskje av dette i bunnen av suppetallerkenen og legg på smørstekt hummerkjøtt, for så å helle over den varme hummersuppen rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hummersuppe-hummerbisque