# Fiskesuppe

4.pers.

300 g jomfruhummerhaler

2 rødtungefileter eller andre typer fiskefileter uden skind

3 forårsløg

1 fennikler

8,5 dl fiskebouillonvand

3 små gulerødder i grove stykker

1 stort zittauerløg i grove stykker

1 tsk groft salt

1,25 dl piskefløde 38%

1/2 spsk. cognac eller Pernod

1 tsk friskpresset citronsaft

0,5 dl hakket frisk dild

0,5 dl vand

1 spsk. friskpresset citronsaft

0,5 tsk groft salt

3 sorte peberkorn

Tilbehør

IOO g groft brød

Pil jomfruhummerhalerne - gem skallerne.

Rens og tør fisken. Skær den i mindre, mundrette stykker.

Skær bund og top af forårsløgene.

Gem toppene og skær de rensede forårsløg i tynde strimler.

Fjern de yderste grove blade og stokken fra fenniklerne.

Gem blade og stok.

Skær de rensede fennikler i korte, tynde strimler.

Kom hummerhaleskaller, blade og stok fra fennikler, forårsløgtop, bouillon og de øvrige ingredienser i en stor gryde.

Kog bouillonen ved svag varme og under låg i ca. 20 min.

Fjern grøntsager og skaller med en hulske.

Sæt et kaffefilter i en sigte over en skål og si suppen gennem filteret (udskift evt. filteret 2-3 gange).

Kog suppen ind til ca. 0,5l. Smag til.

Kom fløde, cognac/pernod og citronsaft i en skål.

Pisk det til et let skum og vend den hakkede dild i. Stil flødeskummet tildækket i køleskabet i ca. 15 min. Smag til.

Bring imens vand tilsat citronsaft, salt og peberkorn i kog i en gryde.

Damp jomfruhummerhaler og fisk ved svag varme og under låg i ca. 3 min.

Ved serveringen

Fordel fennikelstrimler, rødtungefilet, jomfruhummerhaler og forårsløg i varme portionsskåle. Hæld den varme suppe over. Server flødeskummet til.

**Hakkebøf med biks og spejlæg**

2 pers

4 skrællede kartofler (ca. 100 g)

2 forårsløg

20 g smør

1 spsk. Worcestershiresauce

(kan undlades)

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

400 g hakket oksekød

20 g smør

4 skiver fuldkornsrugbrød

8 skiver syltede rødbeder

1 spsk. Dijonsennep

Kartoffelbiks

Skær kartoflerne i meget små tern og hak forårsløget fint.

Lad smørret blive gyldent i en pande og steg kartoflerne ved jævn varme i ca. 5 min. - under omrøring.

Tilsæt forårsløg, worcestershiresauce, salt og peber og steg i yderligere ca. 5 min., stadig ved jævn varme og under omrøring.

Form 4 bøffer.

Lad smørret smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Brun bøfferne ca. 1 min. på hver side.

Steg dem færdige ved jævn varme i ca. 4 min. - vend af og til.

Drys med salt og peber og hold dem varme.

Lad smørret blive gyldent i en pande.

Slå æggene ud i i panden og steg dem i ca. 1% min. - eller tit hviden er stivnet.

Udstik 4 runde skiver rugbrød.

Læg en rødbede og en bøf på hver skive rugbrød.

Smør lidt sennep på hver bøf, læg 1 spsk. kartoffelbiks ovenpå og afslut med et spejlstegt læg.

Server straks.

**Frugtcarpaccio med skyr-flødeskum**

2 pers.

1 kiwifrugt (ca. 50 g)

1 appelsiner (ca. 100 g)

1 spsk. finthakket mynte

0,4 dl piskefløde

0,5 spsk. vaniljesukker

1,5dl skyr

Skræl kiwifrugten og skær den i meget tynde skiver.

Skær skallen af appelsinen og skær kødet i meget tynde skiver.

Fordel frugterne på 2 tallerkner.

Pynt med mynte.

Pisk fløde og vaniljesukker til et let skum og vend skummet i skyren.

Smag til og server med frugten