

Jarl & Jettes opskriftkort

Hummerbisque

Aller første gang jeg mødte ANDY var ved at han ringede til mig og spurgte om jeg ville spille til Tryllekunsternes Årsmøde i Kastrup Bio, det var vel i 1965 og han havde hørt mig spille på klaver i Solby Scenen, som jeg jo spillede i gennem mange år. Han var eftermiddagens konferencier og han lavede så meget fis med mig at jeg blev helt ude af den, jeg sad på scenen og akkompagnerede de forskellige tryllekunstner og konferencieren som fyldte pauserne ud med mig som klovn, publikum morede sig kosteligt og troede at vores samarbejde var nøje indstuderet, men jeg har aldrig hverken før eller siden været fløv eller rød i hovedet. Andy roede bod på det ved efterfølgende at skaffe mig jobbet i Ny Renæssance, hos Poul Moustell på Åboulevarden (se andetsteds)

Bisque kommer af *bis cuites* - kogt to gange, pureret suppe på skaldyr -- fx hummer, rejer eller krabber, først stegt hårdt i skallen, derefter kogt i vin eller vand og til sidst pureret, kraftigt reducerede og jævnet med fløde.

**1 hummer - behøver ikke være den fornemste kvalitet og selvkogte. En frossen sag vil fungere fint.
5 cherrytomater, gerne overmodne samt 2 små gulerødder
Lidt selleri, pastinak eller persillerod og 1 lille jordskok
10 peberkorn (hvid, eller en aromatisk, ikke for stærk type)
½ lille porre og 3 mellemstore skalotteløg,
3 fed hvidløg 4 dl hvidvin og 2 dl vand samt Et ordentligt skud cognac til flambering af skaller samt salt og peber
Evt. lidt fennikeltop og ca. 1 deciliter fløde,**

Steg urterne ved god varme i lidt olivenolie, inden 2/3 af vinen og vandet hældes på, sku derefter ned og lade koge en time. Flæk hummeren og pil kødet fra. Marinér evt. i en anelse god olivenolie og en anelse salt. Flambér derefter hummerskallerne i et godt skud cognac. Skallerne skal brændes let, men endelig ikke for hårdt. Tilsæt

Jarl & Jettes opskriftkort

grøntsagsfond efter 2-3 minutter - kog kraftigt op og skum for urenheder. Lad koge i 10 minutter - og sæt den derefter til at trække - op til 3 timer. Efter trækketiden koges suppebasen op igen i 10 minutter, hvorefter suppen sies. Før servering tilsættes fløden og hummerbisquen koges igennem.

