

Jarl & Jettes opskriftkort

Kammuslinger med Hummerbisque

Én af de personer der fik mig i gang med min spillekarriere var **ANDY** fra **BEN & ANDY** (han er død nu) men tidligere en meget levende mand der i sit livs efterår købte et værtshus på Bakken (de 3 ege) sammen med sin kone Jytte. Familien spillede jeg meget for og det startede med at Andy, der kendte mig fra Ny Renæssance (omtalt andetsteds) Ringede til mig en søndag middag og bad mig tage ud til Bagsværd Hovedgade hvor der sad et konfirmationsselskab uden musiker (det var den kendte selskabsmusiker Ancker der havde dobbeltbooket, og således ikke kunne være 2 steder samtidig), jeg skulle kun spille til middagen så ville Ancker komme og spille op til dans. Jeg tog til Bagsværd og hakkede mig igennem middagen på et gammelt opretstående. Da klokken var 18.00 så arriverede Ancker med sit FarFisaorgel og da jeg hørte ham spille på det, var jeg færdig, sådan et måtte jeg eje (se historien 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 - 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, samt 4 kammuslinger per kuvert

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

Jarl & Jettes opskriftkort

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 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. I sidste øjeblik varmes en pande godt op og kammuslingerne steges ved hård varme i olivenolie. Placér kammuslingerne i en dyb tallerken. Vend hummerkødet i eftervarmen og hæld den varme hummersuppe over.

Bon appetit