

Bouillabaisse - en fransk fiskgryta/fisksoppa

10 pers.

1200 g skinn och benfri laxfilé
900 g blåmusslor med skal (djupfrysta)
3 st. små gula lökar
1 - 1 1/2 lit. Vatten
vitt vin
3 st. tärningar fiskbuljong
1 - 1 1/2 dl mild vitvinsvinäger
5 msk hackade persiljestjälkar
10 st. medelstora potatisar (fast potatis)
5 st. morötter
1 kruka körvel
1 kruka persilja
1 tsk timjan
2 kuvert saffran, a' 0,5 g
2 1/2 msk rapsolja
salt
peppar
chilipeppar



Lax med saffran och musslor är ett mellanting mellan gryta och soppa.

Tillbehör:

cocktailkapris med stjälk
bröd med vitlökssmör och riven ost
citron i skivor

1. Skala potatis och skär den i tärningar med ca 2 cm sida.
2. Skär laxen i bitar med ca 2 cm sida. Salta laxen innan den läggs i grytan.
3. Skala och grovhacka den gula löken. Hacka persiljestjälkarna grovt.
Resterande persilja finhackas för att strös över vid uppläggning. Skala och skär morötterna i tunna stavar ca 2 cm längd. Hacka körveln grovt
4. Fräs löken och morotsstavarna med rapsolja i en stor kastrull några minuter.
Får ej brännas. Tillsätt hackad körvel, saffran, timjan och persiljestjälkarna.
Blanda runt och fortsätt med vatten, mild vitvinsvinäger och smulad fiskbuljongtärning och tärnad potatis. Koka 10- 15 min. Potatisen nästan mjuk.
Smaka av med salt, peppar och lite chilipeppar
5. Koka en liten mängd vatten och lite vin i en annan kastrull och lägg i de djupfrysta musslorna och låt de ligga och ångas under lock endast några minuter (ca 3 min) tills de öppnat sig. Använd endast musslor som öppnat sig!
6. Lägg musslor + vätskan och laxbitar tillsammans med de övriga ingredienserna i en stor kastrull. Lägg på lock och sjud på svag värme i ca 7 min tills laxen är klar.
Rör så lite som möjligt i soppan efter att laxen tillsats.
7. Servera i djupa tallrikar. Garnera med cocktailkapris och den klippta persiljan.
8. Skär 10 citronskivor, snitta och fäst i tallrikskanten.
9. Bjud rätten med ett bröd gratinerat med vitlökssmör och riven ost.