

Fiskhandlarnas soppa / Suppe der Fischhändler

Till 4 personer / für 4 Personen

Fond:

- 7 dl vatten / Wasser
- 1½ fiskbuljongtärning / Fischbrühwürfel
- 3 dl vispgrädde / Sahne
- 2 dl torrt vitt vin / trockener Weisswein
- 2 – 3 msk / EL chilisås / Chilisauce
- 1 tsk / TL sambal oelek
- 1 krm / Prise Cayennepeppar / Cayennepfeffer
- 1 – 2 rivna vitlöksklyftor / geriebene Knoblauchzehen

Fyllning / Füllung:

- 3 – 4 hg / 300 – 400 gr laxfilé / Lachsfilet
- 3 – 4 hg / 300 – 400 gr sejfilet (pollachius virens) / Seelachsfilet
- 1 tsk / TL salt / Salz
- 1 röd / roter paprika / Paprika
- ½ liten purjolök / kleiner Porree
- 1 – 2 morötter / Möhren
- 1 msk / EL smör / Butter
- hackad dill / gehackter Dill

Blanda samtliga ingredienser till fonden och koka upp. Låt den småkoka ca ½ timma så att den tjocknar något.

Sämtliche Ingredienzen für den Fond mischen und zusammen aufkochen und dann ca ½ Stunde köcheln bis er etwas dicklich wird.

Skär under tiden fisken i bitar och lägg dem i en skål, strö över salt och rör om. In der Zwischenzeit den Fisch in Stücke schneiden, in eine Schüssel legen, Salz darüber streuen und leicht umrühren.

Skär morötter och paprika i små bitar och purjolöken i små ringar. Möhren und Paprika in kleine Stücke und den Porree in dünne Ringe schneiden.

Fräs grönsakerna lite lätt i smöret i en kastrull. De ska inte ta färg. Häll över fonden och koka upp.

Das Gemüse leicht in der Butter in einem Topf schmoren. Das Gemüse soll sich nicht verfärben. Dann den Fond darüber giessen und aufkochen lassen.

Lägg i fisk och dill. Låt soppan sjuda ca 3 – 4 minuter. Klart att servera! Den Fisch hineinlegen und 3 – 4 Minuten sieden lassen. Fertig zum Servieren!

Göteborgs Fiskhandlareförening / Göteborgs Fischhändlervereinigung
Från/von GöteborgsPosten/Ulla Andersson

Jürgen N./2005-05-08