Hummerbisque

4 personer

3 fed hvidløg

2 løg

Et kvart selleri hoved

2 fennikel

En sjat hvidvin

Og en sjat Pernod

Skaller og hoveder af hummer eller hele strandkrabber

Evt. lidt rød peber uden skind

Og lidt tomat puré

Samt 1/4 piskefløde

Sådan gør du:
Svits hummer eller krabbeskaller i hed olie (ikke Oliven olie)
Svits også de rengjorte og hakkede grøntsager i olien og tilsæt tomat puréen, som også skal brændes af.
Hæld hvidvin ved og kog lidt ind, tilsæt nu Pernod og derefter vand så det lige dækker og lad det koge i 25 min.
Fisk hummer skallerne ud af fonden og blend dem.
Passer fonden igennem en sigte.
Kog ind til passende konsistens og smag fonden til med fløde, salt og peber og tilsæt evt. lidt blendet rødpeber for farvens skyld.
Kan evt jævnes med lidt maizena rørt op i vand.
Steg så lige 4 hummer til hver på panden eller damp et stykke hvid fisk og server bisquen i suppetallerkner med et stykke baguette til.