

Anholt Seafood Chowder

6 personer

1 stk.	Torsk (ca. 1 – 1½ kg)
1 kg	Jomfruhummer
400 g	Kartofler
100 g	Bacon, tørsaltet
1 glas	Hvidvin
¾ - 1 l	Fiskefond
2 stk.	Laurbærblade
2 stk.	Bagekartofler (ca. 300 – 400g)
2 stk.	Løg
2 fed	Hvidløg
2 stilke	Bladselleri
2 stk.	Gulerødder
3 – 4 spsk.	Olivenerolie
1 – 2 spsk.	Mel
	Salt og peber



New England eller Manhattan?

Chowders findes i et hav af variationer, men groft kan man skelne imellem New England chowders, der cremes med fløde, og Manhattan chowders, der i stedet for fløde tilsættes tomat.

	New England chowder
¼ l	Piskefløde
	Manhattan chowder
1 ds.	Flåede tomater

Fisk

1. Torsken skæres i filet, der deles i mundrette bidder. Der skal være omkring 600 – 800 g filet.
2. Jomfruhummerne *røves* og befries fra sin panser, så de sammen med torsken kan lægges i suppen og porchere til sidst. I vægt bliver der ikke helt så meget hummerkød som filet fra torsken, men det er lige meget, for på Anholt får de jomfruhummer så tit, at de fleste alligevel er ved at være en lille smule trætte af det.
3. Kog fond af hoved og ben fra torsken samt skaller og hoveder af jomfruhummerne. Hoveder og skaller fra 1 kg jomfruhummer giver ca. ½ l fond. Til denne portion skal bruges ¾ - 1 liter fond.

Suppe

1. Skræl kartoflerne og gulerødderne og skær dem i tern på 2x2 cm.
2. Fjern skind fra bacon og skær i tern på 1x1 cm. Svits bacon i en gryde til fedtet er afsmeltet.
3. Snit løg, hvidløg og bladselleri fint og sauter 5 min. med bacon i en god olivenolie til løg og bladselleri bliver klare. De må ikke svitse eller tage farve. Meningen er, at grøntsagerne skal afgive smag til olie og olien, og at bacon giver smag til grøntsagerne. Midtvejs kan man evt. tilsætte et par spsk. smør, der sauterer med grøntsagerne.
4. Tilsæt hvidvin og kog ind til alkoholen er dampet væk. Hæld derpå fiskefond på, tilsæt kartofler og gulerødder og kog med laurbærblade til de er møre.
5. Kog op med fløde el. tomat alt efter om man ønsker at en version, der orienterer sig mod New England eller Manhattan traditionen. NB! Kun *en* af delene! New England *eller* Manhattan.
6. Tilsæt fisk og jomfruhummer og kog op, så de porcherer. De må ikke koge helt i smadder som i bouillabaisse. Så bliver hummerne seje og kedelige og torsken mister sin form.

Hvis man ønsker en mere fyldig og jævn konsistens kan suppen evt. jævnes med 1 – 2 spsk. mel. Ryst en meljævning med enten fløde eller tomatjuice fra de flåede tomater, hæld i og kog op, så suppen tykner. Server med nybagt brød.

Chowder – Trad. American Seafood Stew

Chowder er en jævn suppe med enten fisk og skaldyr. Ligesom de i Sydfrankrig har deres bouillabaisse, så har amerikanerne i de oprindelige New England stater på den amerikanske østkyst deres chowders. I sin klassiske udgave er chowders fra de engelske kolonier i *den nye verden* med muslinger, men de kan også sagtens blot være med grøntsager og urter.

En chowder fra den amerikanske østkyst jævnes med enten mel eller fløde og laves typisk med bacon og kartofler. Bacon giver den amerikanske chowder en let røget dyb smag. Kartoflerne giver suppen fylde, og stivelsen bidrager til at jævne suppen.