

Clam chowder på bål med grillede muslinger og røget ørred



Clam chowder på bål med grillede muslinger og røget ørred

Chowder er en gammel sømandsret, der kan laves med alverdens skaldyr, fisk og grøntsager. Den er perfekt at lave over bål, for smagen af røg klæder den rigtig godt. Traditionelt er der bacon i, men her kommer der røg og fedme fra røget ørred, og så er muslingerne grillet på bålet inden de ryger i gryden. Det giver ekstra bålsmag til retten og er helt klart arbejdet værd.

Sådan gør du

Muslingerne renses under rindende vand, og de knækkede og åbne muslinger kasseres. Læg dem på en rist og hold så godt øje med dem. De skal have høj varme, men ikke rammes af flammer. Man kan se dem åbne sig én for én, og det gælder om at holde øje med dem. Når de har samlet sig og kun sidder fast i skallen et enkelt sted, så skal de af. De bliver seje og hårde, hvis de får for meget, men får de for lidt, har de svært ved at slippe. Tag muslingerne ud af deres skal og sæt dem til side.

Hak løg og grøntsager i tern. Steg løg, porre og chili i smør til det er faldet sammen. Tilsæt så tomatpure og steg det i et minuts tid. Tilsæt mel og steg yderligere et minut. Herefter tilsætter du hvidvin og vand samt grøntsager og urter. Det skal koge, indtil grøntsagerne er møre, men de behøver ikke koge helt i smadder.

Nu tilsættes fløden, og der varmes op til lige under kogepunktet, og smages til med salt og peber. Den varmrøgede ørred deles i mindre stykker og ryger i suppen sammen med blåmuslingerne. De skal blot varmes igennem, og så er suppen klar til servering. Pynt med finthakkede urter.

Det skal du bruge

Til 4-6 personer

- 1 kg blåmuslinger
- 200 g varmrøget ørred
- 1 løg
- ½ porre
- ½ fennikel
- 300 g kartofler
- 150 g gulerod eller pastinak
- 1 frisk, mild chilli
- ½ spsk hvedemel
- 1 stilk timian
- 1 stilk rosmarin
- 3 laurbærblade
- 3 dl hvidvin
- 4 dl vand eller fond
- 2 dl fløde
- 1 spsk tomatpure
- Smør til stegning
- Vilde urter, f.eks. strandkarse, løgkarse, ramsløg, strandløg eller skvalderkål - alternativt persille