

Skagenfood

Fristende fisk

til jul 2023

OPSKRIFTER

For mange af os er det en god tradition at servere fisk til festlige lejligheder og hyggelige stunder. Det gælder naturligvis også i julemåneden.

I dette hæfte finder du gode opskrifter til laks og sild. For flere af opskrifterne gælder det, at du skal starte i god tid, inden du skal servere retten.

Læs anvisningerne grundigt og glæd dig til en skøn smagsoplevelse.



Kryddersild



Ruths Kryddersild med stuede porrer og aspargeskartofler

Du får fra Skagenfood:

- 1 bøtte Klassisk Ruths kryddersild, 250 g
- 1 bøtte Klassisk Ruths karrysild, 250 g

Indkøb:

- 400 g aspargeskartofler
- 1 potte dild
- 2 dl fiskefond
- 2 dl fløde
- 2 stk. skalotteløg
- 3 stk. porrer (Kun det hvide!)
- 1 stk. bagekartoffel
- 100 g smør
- 2 stk. timian kviste
- 2 stk. laurbærblade
- 5 stk. hvide peberkorn
- Lidt revet muskatnød
- 1 stk. citron
- Salt og peber

Spis sildene traditionelt med godt rugbrød, krydderfedt, smilende æg, karrysalat, løg og kapers eller prøv denne opskrift for en anderledes sildeanretning.

Stuede porrer og kartofler:

Kog de upillede aspargeskartofler møre i godt saltet vand i 15-20 minutter. Lad dem dampe af, og pil dem. Skalotteløg, halvdelen af porrerne og bagekartoffelen skæres i tynde skiver, og dampes møre i smør i en tykbundet gryde med låg.

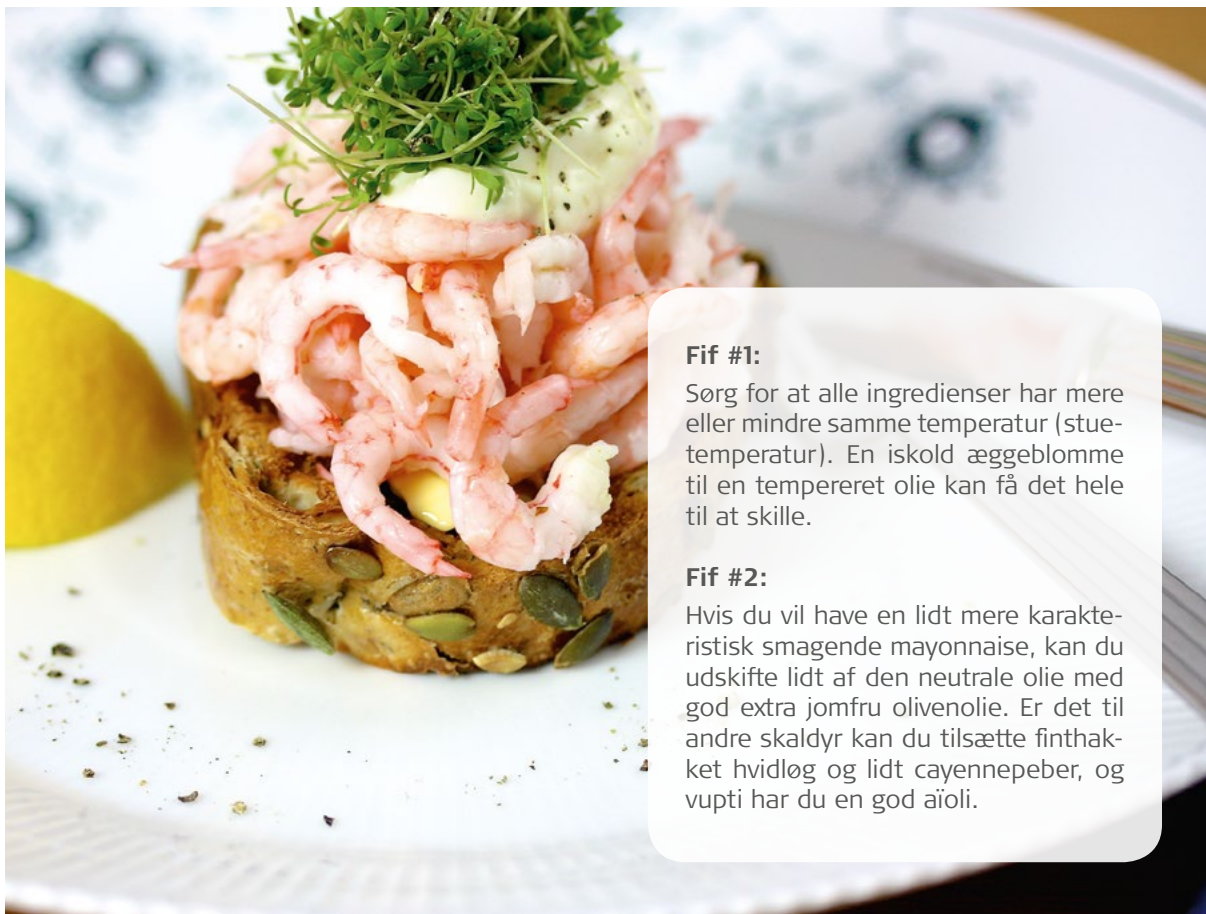
Tilsæt fiskefond, fløde og krydderier (timian, hvid peber og laurbærblade), og kog ned til det halve. Blendes (fjern timian og laurbærblade inden!) og sigtes. Smages til med salt og lidt citronsaft.

Justér evt. tykkelsen med lidt fløde. Sauce koges op og monteres med smør og skiver af kogte aspargeskartofler og smørdampede porrer. Koges op igen, og tilsættes masser af hakket dild. Smag til med salt og peber.

Anretning:

Sildefileterne anrettes på de stuede kartofler og porrer og pyntes med dild.

Rejer



Fif #1:

Sørg for at alle ingredienser har mere eller mindre samme temperatur (stuetemperatur). En iskold æggeblomme til en tempereret olie kan få det hele til at skille.

Fif #2:

Hvis du vil have en lidt mere karakteristisk smagende mayonnaise, kan du udskifte lidt af den neutrale olie med god extra jomfru olivenolie. Er det til andre skaldyr kan du tilsætte finthakket hvidløg og lidt cayennepeber, og vupti har du en god aioli.

Rejemad med hjemmelavet mayonnaise

Du får fra Skagenfood:

3 x 225 g rejer eller
3 fiskespecialiteter, hvor rejer indgår

Indkøb:

50 g smør
0,5 bundt dild
1 stk. citron
4 skiver surbrød
Lidt salater
Salt
Sukker

Indkøb til Mayonnaise:

4 stk. æggeblommer
2 tsk Dijon sennep
2 tsk æblecidereddike
(eller anden god lys eddike)
3 dl jordnøddolie eller vindrukerneolie
(eller anden neutralt smagende olie)
Salt og peber
Lidt citronsaft

Rejer:

Vend rejerne med lidt god salt og et lille drys sukker ca. en halv time, før du skal spise dem, og lad dem ligge i en sigte. Det fremhæver smagen, og er meget vigtigt.

Mayonnaise:

Æggeblommer, sennep og eddike piskes sammen - pisk gerne i et minuts tid. Olien tilsættes lidt efter lidt, mens du pisker. Pisk, pisk, pisk! Når mayonaisen begynder at tykne, kan du tilsætte større og større mængder olie. Jo mere olie, jo tykkere bliver din mayonnaise. Man kan komme olie i en mayonnaise, til den når en fedtprocent på 85%. Det vil vi dog ikke. Stop når du har opnået den rette konsistens og smag til med salt, friskkværnet, sort peber samt lidt citronsaft.

Opbevar mayonaisen på køl i lufttætte og skoldede glas - så holder den fint i 8-10 dage.

Koldrøget laks



Koldrøget laks med pocherede æg, granatæble og frisésalat

Du får fra Skagenfood:

2 x 175 - 210 g koldrøget Fanølaks eller
1 side koldrøget FANØ laks ca. 800-900 g

Indkøb:

4 stk. store økologiske hønseæg
1 stk. frisésalat eller lign.
50 g pinjekerner
1 stk. granatæble
1 dl ekstra jomfru olivenolie
1 stk. citron
1 bundt kørvel
1 tsk flagesalt, fx Læsø eller Maldon
Hvidvinseddike
Revet parmesanost
Salt og sort peber
Rugbrød eller andet godt brød

Pocherede æg:

Slå æggene ud i 4 kopper/skåle og hæld forsigtigt det overskydende og letflydende vand fra æggene. Kog 2 liter vand med 2 tsk salt og 2 spsk hvidvinseddike og skru ned, så det netop simrer. Pisk i vandet med et piskeris, så der dannes en kraftig strømhvirvel. Hæld æggene i ét ad gangen lige efter hinanden. G-kraften fra strømhvirvlen gør, at hviden samles om blommen og æggene slynges ud til siden. Samtidig vil det overskydende proteinholdige vand koagulere og samles i midten af gryden. Lad æggene simre lige under kogepunktet i ca. 4 min., løft dem derefter forsigtigt op med en hulske, og dryp dem af på køkkenrulle. Krydr hvert æg med god flagesalt og sort peber fra kværn.

Anretning:

Anret 3-4 skiver røget laks på hver tallerken - ovenpå anrettes en salat af plukket og skyllet frisésalat. Derpå et lunt pocheret æg, der toppes med ristede pinjekerner (ristes på en tør pande), granatæblekerner, revet parmesanost samt olivenolie rørt med citronsaft og friskhakket kørvel. Server sammen med ristet rugbrød eller andet godt brød.

Koldrøget laks



Koldrøget laks med avokado, æg, karse og lagret parmigiano reggiano

Du får fra Skagenfood:

2 x 175 - 210 g koldrøget Fanølaks eller
1 side koldrøget FANØ laks ca. 800-900 g

Indkøb:

4 stk. modne avokadoer
1 stk. rødløg
4 stk. store økologiske hønseæg
2 stk. små hjertesalater
3 spsk gode kapers
1 stor bakke karse
1 stk. økologisk citron
65 g lagret parmigiano reggiano ost
4 spsk ekstra jomfru olivenolie
Flagesalt
Sort peber

Røget laks:

Skær laksen fra skindet ved at køre en skarp smal kniv langs skindsiden - skær ikke helt ind til skindet men lad gerne 1-2 mm sidde på skindet. Skær lodrette skiver af laksen i 4-5 mm tykke skiver.

Æg:

Kog æggene smilende (7 minutter) og afkøl dem let. Pil og del i kvarte.

Avokado:

Skær avokadoerne over i 2 og fjern sten og skal. Skær i grove skiver, vend med lidt citronsaft og drys med salt og sort peber.

Rødløg:

Pil løget og skær det i ultratynde skiver på et mandolinjern - kom løgskiverne i isvand i 10 minutter.

Salat:

Del salaterne ud i blade og skyl dem grundigt i 2 hold koldt vand - slyng i en salatslynge.

Anretning:

Anret som vist på billedet - drys med kapers og friskklippet karse. Pres saften af en halv citron over og dryp med den gode olivenolie. Krydr med lidt flagesalt og friskkværnet sort peber, og riv til sidst masser af lagret parmigiano reggiano over retten. Server fx med smørstede rugbrødsskiver.



Ovnbagt laks med basilikumcrust og provencalske grøntsager

Du får fra Skagenfood:

1 hel lakseside

Indkøb:

1 stk Grøn Courgette
4 fed Hvidløg
125 g Smør
75 g Rasp
0,5 bundt Basilikum
1 stk Rød Peberfrugt
150 g Bønner
1 stk Citron
20 g Sorte Leccino Oliven, Uden Sten
30 g Parmigiano Reggiano (Parmesan)
1 stk Tomat på Stilk, fx Cherry / Blomme / Cocktail
2 stk Tomater
3 spsk Olivenolie, Ekstra Jomfru
Salt og peber

Basilikumsmør:

Hak 2/3 af basilikummen og rør det sammen med blødt smør, skallen fra ½ citron, saften fra hele citronen og revet parmesan - smag til med salt og peber.

Bønner:

Skær bønnerne i mundrette stykker og blancher dem i 1 min. i kogende vand før de vendes sammen med resten af grøntsagerne.

Grøntsager:

Soigner peberfrugten. Skær peberfrugt, courgette og de modne tomater i tern på ca. 1 cm (hold dem adskilt). På en stor pande sautes tynde skiver af hvidløg i olivenolien til de bliver gyldne uden at branke. Tilsæt peberfrugter og courgetter og rist dem lidt med. Tilsæt tomaterne og lad det hele koge ind til væden næsten er fordampet. Tilsæt bønner, cherrytomater og oliven og smag til med salt, peber og resten af basilikummen (gem evt. et par duske til pynt)

Fisk:

Fjern skindet fra fisken. Læg fisken i midten af et ovnfast fad og krydr med salt og peber. Fordel basilikumsmørret på fisken og drys raspen over - pres med let hånd for at trykke raspen fast i smørret. Læg grøntsagerne omkring fisken og sæt fadet i en 200 grader varm ovn i 12-15 minutter.

Pynt med lidt friske basilikumblade lige før servering. Server sammen med lidt ekstra revet parmesanost, en lækker salat og godt brød.



Stegte sild med stuvede aspargeskartofler og friterede kapersbær

Du får fra Skagenfood:

1 kg sildefilet

Indkøb:

6 tsk dijonsennep
150 g rugmel
Rapsolie
3 dl Fiskefond
3 dl fløde
4 timiankviste
7 laurbærblade
30 stk. hvide peberkorn
Lidt friskrevet muskatnød
Krydderurter efter egen smag
Citronsaft
Salt og peber
1 liter eddike
800 g sukker
3 rødløg
15 hele korianderfrø
1 kg aspargeskartofler
3 stk. skalotteløg
1 stk. porre
2 stk. mellemstore kartofler
Smør
20 stk. kapersbær
Dild
Hvedemel
1 æg
Raps
Olie

Stegte sild:

Sildefileterne soignes for finner, krydres både indvendigt og udvendigt med salt og peber og smøres derefter med dijonsennep. Sildefileterne foldes sammen og vendes i rugmel. Steges gyldne på begge sider i rapsolie og ca. 30 g smør. Krydr dem igen med salt og peber.

Sildelage:

1 l. eddike
800 g sukker
3 rødløg i skiver
25 stk. hvide peberkorn
15 korianderfrø
5 laurbærblade

Alle ingredienser til sildelagen koges op og afkøles. Derefter hældes lagen over de stegte sildefileter. De skal trække i mindst 2 dage - gerne i længere tid.

Stuvede aspargeskartofler:

Kog aspargeskartoflerne, og pil dem.

Fiskefløde til stuvning:

3 stk skalotteløg, det hvide fra den rensede porre og de 2 rå, skrællede kartofler i skiver dampes møre i en tykbundet gryde med låg. Tilsæt fiskefond, fløde, timiankviste, 2 stk. laurbærblade, 5 hvide peberkorn og muskatnød. Kog ned til det halve. Blendes (husk at fjerne timian og laurbærblade inden) og sigtes. Smages til med salt og lidt citronsaft.

Stuvning:

Kog fiskefløden op, og tilsæt skiver af kogte aspargeskartofler. Kog op igen, og tilsæt de hakede krydderurter (efter egen smag).

Friterede kapersbær:

20 stk. kapersbær vendes i hvedemel, æg og rasp. Friter dem i 200 g varm olie, til de er gyldne.

Anretning:

Sildefileterne tages op af lagen og lunes i ovnen. Anrettes på de krydderurtestuvede kartofler og pyntes med rødløg, friterede kapersbær og dild.



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630 kl. 09.00 – 12.00 og 13.00-16.00 · Mail: kundeservice@skagenfood.dk