

SILD vous plaît!

Julen er tid for sild, og den prima norske råvaren kler godt å tilberedes på nye måter, ikke minst på elegant, fransk vis. Sett sild på festbordet!

OPPSKRIFTER: HÅVARD ONSØYEN (KAPTEIN PÅ KOKKELANDSLAGENE)

FOTO: EDWARD DRENG KARLSEN

REGI: NORGES SJØMATRÅD

DRIKKETIPS: LIORA LEVI



Serveringstips!

Vil du gjøre det ekstra lekkert, serverer du på små forrett-skjeer med bøyd skaft. Du får dem bl.a. hos Bakerenogkokken.no.

Drikke

En frisk og lett sødmefull norsk sider vil gjøre susen. Boblene renser munnhulen for fedmen i osten, og sødmen balanserer den salte fisken.

Matjessild med ostekrem på sprø brioche

Små, smaksrike munnfuller som er lekre å servere til en aperitiff, gjerne på en skje.

8 stk.

100 g kremost naturell

50 g crème fraîche

1 plate gelatin

1 ts revet pepperrot

½ sitron (skallet)

1 ss gressløk

2 skiver briochebrød

100 g matjessild

ekstra pepperrot og gressløk til servering

Ostekrem: Vask sitronen og finriv skallet (kun det ytterste gule). Finhakk gressløk. Rør sammen kremost, crème fraîche, pepperrot, sitronzest og gressløk. Smak til med salt og pepper. Ha i en plate smeltet gelatin og sett i kjøleskap til den setter seg.

Stikk ut små rundinger av brødet, for eksempel med et eggglass, og stek dem sprø i smør. Kutt sild i tynne skiver.

Servering: Legg det sprøsteekte briochebrødet i en skje. Fordel sildeskiver over og legg en klatt ostekrem oppå. Topp med revet fersk pepperrot, ekstra gressløk og nykvernet pepper.

Drikke

En frisk og lett sødmefull Chenin blanc fra Loire vil med sin høye syre passe til majones og rømme. Det sødmefulle preget demper salt og krydder i fisken.

Tertetips

De små tertene kan du kjøpe ferdig (Rahms mini croustades på Meny). Du kan også kjøpe mini vol-au-vent eller små tarteletter. Eller bruk biter av knekkebrød.



Mini-terter med kryddersild-røre

Bitte små, sprø terter fylt med deilig sildesalat.

4 stk.

½ potet

1 egg

100 g kryddersild

½ sitron

1 ss majones

1 ss rømme

1 ts finhakked løk

1 ss dill og gressløk, finhakked

4 små terteskjell (se tips)

små urter til pynt

Kok potet og avkjøl. Hardkok egg og avkjøl. Kutt potet, egg og sild i bittesmå biter.

Vask sitron og finriv skallet (kun det ytterste gule).

Bland sild, egg, potet, løk, sitronskall, dill og gressløk med majones og rømme. Smak til med pepper og ev. litt sitronsaft.

Fyll blandingen i terteskjell rett før servering. Topp med urter.



Topping-tips

Koriander passer best her. Får du tak i korianderdress (unge skudd), bruk det. Eventuelt frisk koriander eller spirer.

Drikke

En tysk Riesling med noe sødme demper chili og jalapeño og matcher den delikate fisken. Syren står godt til limen og renser fint opp i majones-fettet.



Sildeviche med jalapeñomajones og nachos

Frisk ceviche av sild servert med fyrrige texmex-vibber.

8 stk.

150 g sildefilet

2 lime

½ rød chili, finhakket

½ rødlok, finhakket

1 klype flaksalt

2 ss sukker

2 ss frisk koriander, grovhakket

8 store nachochips

Jalapeñomajones:

100 g majones

2 ss finkuttet, syltede jalapeño

Til servering:

grønt til topping (se tips)

Ceviche: Kutt sild i små terninger. Press saften av limen. Finhakk chili. Bland limesaft, chili, sukker og litt salt og marinere fisken i dette i ca. 20 min. Finhakk rødlok og koriander og bland inn rett før servering.

Jalapeñomajones: Finhakk syltet jalapeño og rør sammen med majones.

Servering: Legg cevichen på nachochips, topp med jalapeñomajones og dryss finhakket grønt over.

Grillet sild med tomat, hvitløkmajones og soyavinaigrette

Ville du funnet på å grille sild? Bare prøv – nydelig med asiatiske smaker til.

4 porsjoner

HVITLØKMAJONES:

1 eggeplomme

1 ts dijonsennep

2 fedd bakt hvitløk

1,5 dl nøytral olje

1 ts sitronsaff

SOYAVINAIGRETTE:

1 sjalottløk

1 sitrongress

nøytral olje til steking

1 dl grønnsakkraft

3 ss vanlig soyasaus

1 ss mørk soyasaus

1 ss limesaff

1 kaffir limeblad

1 ss brunet smør

1 ss honning

FRITERT KAPERS:

2 ss store kapers

olje til fritering

SUKKERSALTET SILD:

8 fileter av matjessild

3½ ss salt

1½ ss sukker

GRØNNSAKER:

4 tomater

1 agurk

sesamolje

riseddik

ruccola

Hvitløkmajones: Rør sammen eggeplomme, sennep, hvitløk og sitronsaff. Spe med olje i en tynn stråle under konstant røring. Smak til med salt og eventuelt litt mer sitron.

Soyavinaigrette: Finhakk sjalottløk. Bank sitrongresset til det knuser og del i to. Surr sjalottløk og sitrongress i litt olje. Tilsett grønnsakkraft og reduser til ca. halv-



parten. Sil av og rør inn soyasaus, limesaft og honning. Legg i limebladet og la trekke i 30 minutter. Rett før servering, visp inn brunet smør for å «sprekke» vinaigretten. Hold varm til servering.

Fritert kapers: Varm oljen til 160 grader. Tørk av kapers godt. Fritér i ca. 10 sekunder eller til de ikke popper mer (se frituretips). Ta ut med hullsleiv og legg på et tørt klede.

Sild: Bland salt og sukker og dryss et tynt lag over filetene. La dem ligge i 5–10 minutter, avhengig av tykkelsen. Skyll lett og

tørk av. Grill filetene lynraskt på varm grill eller under oppvarmet grillelement til de så vidt får striper. Del i porsjonsbiter.

Grønnsaker: Del romtemperert tomat i 2 cm tykke skiver og del i to. Kutt agurk i strimler eller kuler, ha på litt salt og vend i sesamolje og riseddik.

Servering: Fordel silden på tallerkener. Anrett med tomater, agurk og rucola. Topp med hvitløkmajones og fritert kapers. Hell vinaigretten over.

Frityr tips!

Det kan sprute litt når kapersen treffer den varme oljen. Det er derfor viktig å tørke dem godt og ev. legge på lokk.

Drikke

Gå for øl og akevitt! En lys lager eller lett blonde matcher asiatiske smaker, demper salt og komplementerer bitterhet i rucolaen. Prøv en frisk, dillpreget akevitt uten fatlagring ved siden av.



Potettips!

Pureen blir best når du moser potetene manuelt med en stapper. Det gjør ingenting om konsistensen blir litt grov.

Bruker du stavmikser, kan mosen bli seig og «limaktig».



Drikke

En fruktig Grüner Veltliner Smaragd fra Østerrike har fyllden og syren som skal til. Heller rødt? Prøv en fruktig og tanninfattig Beaujolais eller en saftig Pinot noir fra New Zealand.

Smørstekt sildefilet og fritert sildenuget

Denne klassiske, fransk-inspirerte tilberedningsmetoden kler silden veldig godt.

4 porsjoner

SILDENUGETS:

150 g kokt potet
200 g kryddersild
100 g bacon
½ løk
2 egg
3 ss hvetemel
2 ss brødrasp/pankomel
olje til fritering

DILLOLJE:

200 g nøytral olje
50 g spinat
50 g dill

POTETPURÉ:

500 g mandelpotet
100 g smør
½ dl fløte

SMØRSAUS:

1 sjalottløk
1 dl hvitvin
150 g smør
2 ss spekesild
1 ts syltet sennepsfrø
friske urter

SUKKERSALTET SILD:

4 sildefileter (400 g)
3½ ss salt
1½ ss sukker
smør til steking

GRØNNSAKER:

200 g brokkolini
¼ spisskål
100 g syltet rødbete

Nuggets: Kok poteter og mos dem til en fast puré. Sprøstek bacon og del i små biter. Kutt sild i små biter. Finhakk gressløk og sjalottløk. Bland bacon, sild, gressløk og sjalottløk inn i potetpureen og smak til med pepperrot og pepper. Form til baller og paner med mel, egg og brødrasp/panko.

Friter i olje til gylne og sprø utenpå. La renne av på kjøkkenpapir.

Dillolje: Kjør olje, spinat og dill i blender til en fin masse. Ha over i en kjele og varm opp til ca. 80°. Ta av varmen og la trekke i 30 minutter. Sil av.

Potetpuré: Skrell poteter, kok og sil av. Mos til puré (se tips). Bland inn smør og fløte og hold varm.

Smørsaus: Kok opp vin og finhakket sjalottløk. Kok helt inn og visp inn kaldt smør i terninger. Smak til med sitronsaft og vend inn finkuttet spekesild, friske urter og sennepsfrø.

Sild: Bland salt og sukker og dryss over filetene i et tynt lag. La filetene ligge i dette i 5–10 minutter, avhengig av tykkelse. Skyll og tørk filetene forsiktig. Stek dem i smør på begge sider. Servering: Damp brokkolini og spisskål. Anrett med sild, nuggets, rødbete, potetpuré og saus. Drypp over dillolje.

Sorbétips

Har du ikke ismaskin, kan du røre i massen under innfrysing for å unngå krystallisering. Du

kan også la den fryse i fred og kjøre den i food prosessor/blender med en eggehvite like før servering.

Drikke

Tokaji fra Ungarn har syre og sødme nok til å matche.

Smak av tørket aprikos, kandisert appelsinskall og toffee gir et fint og fruktig smaksfølge til multene.



Mascarponekrem med multer og krumkake

Sild i desserten?! Bare i form av en morsom krumkake formet som fiskeben.

4 porsjoner

MULTESORBET:

250 g multer (friske eller frosne)

100 g sukker

1 dl vann

1 ss sitronsaff

30 g glykose

RØRTE MULTER:

100 g friske multer

4 ss sukker

MASCARPONEKREM:

100 g mascarpone

1 dl kremfløte

1 ss sukker

½ ts vaniljesukker

melis

limezest

KRUMKAKE:

1 egg

60 g sukker

60 g hvetemel

60 g smør, smeltet og avkjølt

1 ss vann eller fløte

et lite dryss kardemomme

PYNT:

skogsyre (oxalis)

Multesorbet: Kok opp vann, glykose og sukker til sukkerlake. Avkjøl. Kjør multer til puré med stavmikser/blender. Sil gjennom finmasket sikt. Bland multemo- sen med sukkerlake og sitronsaff. Smak til – det skal være søtt, men friskt. Kjør i ismaskin til sorbé (se tips).

Rørte multer: Strø sukker over multene og la stå i 30 minutter. Sil fra litt av væs- ken og rør sammen.

Mascarponekrem: Pisk kremfløte og mas- carpone stivt med vaniljesukker og sukker. Smak til med melis og limezest.

Krumkake: Pisk egg og sukker lett sammen. Rør inn smeltet smør. Tilsett mel, væske og kardemomme. Rør til en jevn røre. Stek 8 små krumkaker i jern. Form mens de er varme (se tips).

Servering: Fordel krem i serveringsskåler og hell rørte multer over. Dryss krumkake- smuler over og legg en kule multesorbé oppå. Topp med krumkake og skogsyre, ev. sitronmelisse.

Formtips

Her brukte kokken et spesialverktøy for å forme fiskeben. Du kan også bruke kakeutstikkere, snurre dem til kjepler med en krumkakeklype eller la dem stivne i små skåler. De kan også knuses til sprø smuler.