



Å rets Sild 2023 med IÅ, gkompot, cremefraiche med lime og chili, friterede kapers og urter

Beskrivelse

Å rets Sild 2023 med IÅ, gkompot, cremefraiche med lime og chili, friterede kapers og urter

Ingredienser (4 pers.):

1-2 glas Lykkeberg 1899 Å rets Sild 2023
4 skiver godt rugbrÅ, d
Cremefraiche 38%
2 stk. skalottelÅ, g
1 hÅ, ndfuld syltede perlelÅ, g
1 hÅ, ndfuld kapers
Friske grÅ, nne urter â?? fx kÅ, rvel og brÅ, ndkarse
1 lime
Chilipulver
Smagsneutral olie
Saltet smÅ, r

LÅ, gkompot

3 stk. LÅ, g
2 spsk. Olivenolie
Å½ dl. Å?bleeddike
2 spsk. Balsamico
1 spsk. Honning
2 spsk. Sukker
Å½ tsk. Dijonsennep
3 spsk. Frisk timian
Salt og peber

FremgangsmÅ, de:

LÅ, gkompot: SkÅ, r lÅ, gene i tynde skiver. Varm olien op i en gryde og svits lÅ, gene i et par minutter til de bliver blÅ, de og klare (de mÅ, ikke tage farve). TilsÅ, t Å?bleeddike, balsamico og sukker. Lad kompotten simre i ca. 20 minutter ved jÅ, vn varme. Kom derefter honning, sennep, timian og salt i og lad det hele simre videre, indtil lagen er kogt helt ind, og

komporten er tyknet. Smag IÅ, gkomporten til og lad det kÅ, le helt af fÅ, r brug.

Tag sildefileterne op af glasset og afdryp, anvend med fordel garnituren i glasset. Si vÅ, den fra kapers, varm lidt olie i en stegepande og steg kapers indtil de â?•folder sig udâ?•. Lad dem dryppe af pÅ, lidt kÅ, kkenrulle. SkÅ, r skalottelÅ, g i fine tynde skiver og halver perlelÅ, gene. Pisk cremefraichen let med en smule chilipulver (efter smag og behag). TilsÅ, t en smule limesaft til den piskede cremefraiche og rÅ, r forsigtigt sammen. Smag til med salt. Put cremefraichen i en sprÅ, jtepose.

Anretning:

SmÅ, r rugbrÅ, det med saltet smÅ, r og placer en god portion IÅ, gkompot, sÅ, det fylder hele rugbrÅ, det. LÅ, g silden ovenpÅ, IÅ, gkomporten og top med cremefraiche. Afslut med syltede perlelÅ, g, skalottelÅ, g og friterede kapers og pynt med grÅ, nne urter.

Å, rets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#) og opskriften er udviklet af vinderen af Å, rets Sild-konkurrencen; [Restaurant Lilleheden](#)