Ã rets Sild 2026 med Ã¦blekompot og rugbrÃ¸dscrumble

Beskrivelse

Ã rets Sild 2026 med Ã¦blekompot og rugbrÃ¸dscrumble

Ingredienser (2 pers.)
2 Ã rets Sild 2026 fileter
2 skiver godt rugbrÃ¸dSaltet smÃ¸r
Syltede perlelÃ¸g (Hjemmelavet eller fra glas)
Friske krydderurter fx dild, karse eller kÃ¸rvel
Â¼ Ã¦ble i skiver

Ã?blekompot:
1 stort syrligt Ã¦ble
1 spsk. sukker
1 spsk. Ã¦blecidereddike
1 spsk. vand
1-2 spsk. kapers

Peberrodscreme:
2 spsk. friskrevet peberrod
3 spsk. creme fraiche
Â½ tsk. Sukker
Â¼ tsk. Salt
FriskkvÃ¦rnet hvid peber

RugbrÃ¸dscrumble:
1 skive bacon
Â½ skive rugbrÃ¸d

FremgangsmÃ¥de

Ã?blekompot:
SkrÃ¦l Ã¦blet og skÃ¦r det i smÃ¥ tern, kom det derefter i en lille gryde med sukker, Ã¦blecidereddike og vand. Kog det i ca. 10 minutter under jÃ¦vnlig omrÃ¸ring til Ã¦blerne er mÃ¸re og moser let. Lad kompotten kÃ¸le helt ned, og rÃ¸r kapers i lige inden servering.

Peberrodscreme:
Bland creme fraiche, friskrevet peberrod, sukker, salt og peber i en skÃ¥l og pisk det til en luftig creme. Smag til med mere salt, sukker eller peber efter behov. Stil til side.

RugbrÃ¸dscrumble:
Steg bacon sprÃ¸d pÃ¥ en tÃ¸r pande, tag op og lad det dryppe af. Riv eller hak rugbrÃ¸det fint, og rist det godt af i baconfedtet til det er sprÃ¸dt. Hak/smuldr bacon og bland med rugbrÃ¸det, og lad det afkÃ¸le.

Anretning
Afdryp sildefileterne. SmÃ¸r rugbrÃ¸dsskiverne godt med saltet smÃ¸r. Fordel Ã¦blekompot med kapers pÃ¥ skiverne, og lÃ¦g silden ovenpÃ¥. Top med peberrodscreme og drys med rugbrÃ¸dscrumble, fordel Ã¦bleskiver og perlelÃ¸g ovenpÃ¥. Pynt med friske krydderurter.

Ã rets Sild er produceret i samarbejde med Hirtshals Fiskefestival og opskriften er udviklet af vinderen af Ã rets Sild-konkurrencen; Restaurant Kronborg