



Å rets Sild 2026 med Åblekompot og rugbrødscrumble

Beskrivelse

Å rets Sild 2026 med Åblekompot og rugbrødscrumble

Ingredienser (2 pers.)

2 Å rets Sild 2026 fileter
2 skiver godt rugbrød
Saltet smør
Syltede perleåg (Hjemmelavet eller fra glas)
Friske krydderurter fx dild, karse eller kørvel
1¼ Åble i skiver

Åblekompot:

1 stort syrligt Åble
1 spsk. sukker
1 spsk. Åblecidereddike
1 spsk. vand
1-2 spsk. kapers

Peberrodscreme:

2 spsk. friskrevet peberrod
3 spsk. creme fraiche
1½ tsk. Sukker
1¼ tsk. Salt
Friskkværnet hvid peber

Rugbrødscrumble:

1 skive bacon
1½ skive rugbrød

Fremgangsmåde

Åblekompot:

Skræl Åblet og skær det i små tern, kom det derefter i en lille gryde med sukker, Åblecidereddike og vand. Kog det i ca. 10 minutter under jævnlig omrøring til Åblerne er møre og moser let. Lad kompotten køle helt ned, og rør kapers i lige inden servering.

Peberrodscreme:

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

Rugbrødsgrøt:

Steg bacon sprødt på en tør pande, tag op og lad det dryppe af. Riv eller hak rugbrødet fint, og rist det godt af i baconfedtet til det er sprødt. Hak/smuldr bacon og bland med rugbrødet, og lad det afkøle.

Anretning

Afdryp sildefileterne. Smør rugbrødsskiverne godt med saltet smør. Fordel æblekompot med kapers på skiverne, og læg silden ovenpå. Top med peberrodscreme og drys med rugbrødsgøt, fordel æbleskiver og perlegrøt ovenpå. Pynt med friske krydderurter.

Årets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#) og opskriften er udviklet af vinderen af Årets Sild-konkurrencen; [Restaurant Kronborg](#)