

Gravad torsk med dild



4 personer

600-700 g helt frisk torskefilet med skind *)

½ tsk hele korianderfrø

½ tsk hele fennikelfrø

½ tsk hele kommensfrø

½ tsk hele peberkorn

1½ tsk hele dildfrø

1-2 tørrede enebær

18-20 g fint havsalt, 1 spsk

6 g sukker, 1 lille tsk

Tilbehør

Helt frisk smør

Svensk rugknækbrød **)

Frisk dild

Skyl torskefileten i koldt vand og dup den helt tør med køkkenrulle.

Kværn eller knus de hele krydderier halvgroft og bland dem med salt og sukker.

Læg torskefileten i en stor fryseplasticpose, læg den, så den ligger udstrakt i posen.

Fordel ⅔ af krydderiblandingen over kødsiden og resten på skindsiden.

Gnid forsigtigt uden på posen, så blandingen masseres let ind i fiskekødet.

Luk posen til og læg den i et fad og sørg for, at fiskens kødside vender opad. Læg noget tungt, fx et skærebræt, over fileten og stil det hele i køleskabet.

Lad fisken grave i 24-36 timer. Vend posen 3-4 gange undervejs, så den lige, der dannes, fordeles omkring fisken.

Tag fileten frem og dup den tør med køkkenrulle. Skrab krydderierne af den del, der umiddelbart skal bruges, resten holder sig bedre med blandingen i behold.

Skær din gravad torsk så tyndt du kan, skiverne bliver ikke så store, og server den med dild på smørsmurt groft svensk rugknækbrød.

Pak en eventuel rest torsk i en ren plasticpose og opbevar den i køleskab. Gravadtorsk kan holde sig i op til fire dage.

*) Køb torskefilet hos fiskehandleren, fortæl, at den skal graves, og bed ham om også at trimme den for de små ben, der sidder på række ned i kødet på det tykkeste sted af fileten.

**) Jeg synes, at Leksands Knäcke, den fine gule trekantede pakke, smager bedst af alle klassiske knækbrød. Især når det ekstra-ristes i brødristeren i få sekunder og afkøles, før det smøres med smør. Torsk er meget mager, så smør er et must.

Kilde: berlingske.dk, Nanna Simonsen
02.02.2020