

## **Carpaccio**

500 g filet mørksej eller brosme  
½ dl olivenolie  
Saften af 1 citron  
½ løg  
3 saltede drueagurker

Fileterne rulles sammen og stilles køligt et par timer.  
Rullerne skæres i 2 mm tykke skiver og anrettes på tallerken krydres med salt og peber.  
Fisken overhældes med marinaden som laves af olivenolie, citronsaft, løg og drueagurker. Fisken skal blot marinere i 10 minutter.

## **Hanstholm Salat**

150 g rejer  
250 g små kogte kartofler i skiver  
150 g røget sej  
2 dl crème fraise eller fromage frais  
2 spsk mayonnaise  
2 tsk citronsaft  
1 bdt dild  
1 bdt purløg

Alle ingredienser blandes og tilsmages med salt og peber og stilles kølig 2 timer før serveringen.

## **Mor Birthes fiskesuppe**

200 g rejer  
3 skalotteløg  
Det lyse af 1 porre  
4 mellemstore kartofler  
1 liter fiskebouillon  
2 dl tør hvidvin  
½ g safran  
2 store tomater  
1 dl cremefraiche  
½-1 dl finthakket dild  
Salt og peber

Pil løg og skræl kartoflerne og skær dem i små stykker.  
Svits dem i olivenolie i en gryde.  
Hæld fiskebouillon og vin i.  
Tilsæt safran bring det i kog og kog suppen under låg i 20 minutter.  
Skold og flå tomaterne imens.

Fjern kernerne og skær tomaterne i småstykker.  
Kom dem i en gryde og lad det koge 5 minutter til.  
Blend alt jævnt i foodprocessoren eller med en stavblender i gryden.  
Rør cremefraichen i og bring suppen i kog igen.  
Smag til med salt og hvid peber.  
Serveres med rejer eller små stykker dampet fisk.

## Syltet kulmule

8 friske kulmulefiler  
3 dl ekstra jomfruolivenolie  
2 store rødløg i tynde skiver  
2 gulerødder skrællede og i skiver  
2 laurbærblade  
2 fed hvidløg i tynde skiver  
1 fennikel flækket og i tynde skiver  
3 dl sherryeddike  
1½ spsk korianderfrø  
Salt og peber

Læg kulmulen med skindsiden op ad på en rist og pensl dem let med en smule af olien.  
Stil dem 10 cm fra grilllegemet og grill dem i 4-6 minutter eller til skindet er brunt og sprødt og fisken let kan deles i flager.  
Tag dem ud og stil til side.

Opvarm resten af olien i en stor pande.  
Tilsæt løgene og svits dem i 5 minutter eller til de er klare men ikke brune.  
Tilsæt resten af ingredienserne og lad det simre i 10 minutter eller til gulerødderne er akkurat møre.  
Skil fileterne i store flager og fjern skind og eventuelle ben. Læg dem i et skoldet henkogningsglas og hæld grøntsagsblandingen i sammen med olie og eddike. Væden skal altid dække helt.  
Lad glasset køle af, sæt låg på og lad det trække fra 1-5 dage.

## Krabbesalat

450 g krabbekød <sup>1)</sup>  
1 rød peberfrugt grillet i ovnen og flået  
2 spsk citronsaft  
5-6 spsk creme fraiche 18%  
5-6 spsk mayonnaise  
Salt og peber

150 g af krabbekødet blendes sammen med den røde peberfrugt.  
Tilsæt 1½ spsk citronsaft samt salt og peber.  
Blendes til det er findelt.

Kom creme fraiche og mayonnaise i; rør det godt rundt.  
Kom nu strimlerne af krabbekødet i; røres let rundt.  
Smag til med salt og peber.

1) Crap Cut, presset krabbekød i stænger kan anvendes, skæres i strimler.

## **Kulmule eller lyssej i hvidvin**

Hvedemel  
4 kulmulefileter med skind  
4 spsk ekstra olivenolie  
1½ dl tør hvidvin  
2 store fed hvidløg finthakket  
6 forårsløg i tynde skiver  
Salt og peber

Forvarm ovnen til 230°.

Melet krydres med rigeligt salt og peber på en flad tallerken.

Vend skindsiden af kulmulefileterne i det krydrede mel, børst overskydende mel af og stil dem til side.

Opvarm en pande med høje sider og varmeresistent håndtag ved høj varme til den er godt varm.

Tilsæt olien og varm op til den begynder at syde, læg fileterne på panden med skindsiden nedad og steg dem i 3 minutter eller til skindet er gyldenbrunt.

Vend fisken og krydr med salt og peber.

Kom vin, hvidløg og forårsløg ved.

Stil panden i ovnen uden låg i 5 minutter eller til fisken nemt skilles i flager.

Server direkte fra panden.

## **Havørred Carpaccio – 4 personer**

400 g frisk havørred filet  
1 bakke ruccolo salat  
50 g parmesanost  
Olivenolie  
Balsamico vineddike  
Salt  
Groft kværnet peber

Havørred fileten udbenes og skæres i meget tynde ensartede skiver.

Ruccolo salaten lægges i et tyndt men dækkende lag på tallerknerne.

Herefter lægges havørred skiverne oven på salaten også i et tyndt lag.

Olivenolie og balsamico blandes og piskes til et homogen marinade.

Smag til med salt og groft kværnet peber.

Marinades fordeles over havørreden. Det er vigtigt at den fordeles jævnt, men lad endelig være med at hælde for meget på de enkelte portioner, havørreden skal ikke "sejle" i marinade.  
Lad portionerne trække i 30 minutter før servering.  
Umiddelbart inden servering drysses med en anelse friskrevet parmesanost.  
Tips: Havørred kan selvfølgelig erstattes af Laks.

## **Fiskefrikadeller**

½ kg hakket fiskekød - torsk og eller lyssej, og lidt laks  
3 spsk mel  
3 spsk kartoffelmel  
1 stort løg  
2 æg  
Masser af hakket dild  
Salt og peber

Røres sammen med mælk står og trækker til de skal steges.

## **Søsters sildeguf**

20 sildefileter  
Fileter saltes i 3-4 timer

### **Lage**

5 dl eddike  
5 dl sukker  
Eventuelt 2 laurbærblade  
Lidt sildekrydderi blanding  
Sildefileterne skylles, tørres og den afkølede lage hældes over. Skær 2 små løg i ringe og læg dem ved. Fileterne stilles kølig, lagres i 5-6 dage, og har en holdbarhed på omkring 14 dage.

## **Stegte sild i eddike**

10-12 fileter vendes i rugmel blandet med salt og peber, disse steges og lægges i et fad. Lage koges af 3 ½ dl eddike, 1 dl vand, 2 laurbærblade og lidt knust peber.  
Lagen hældes over når de er kolde, lidt løgringe lægges ved.  
Skal trække koldt i et døgn.

## **Røde Sild**

8-10 let saltede fileter  
1 dl rødvin  
1 spsk tomatpure  
2 spsk olie  
2 spsk Madeira eller Sherry

Lidt knust peber  
2 små rødløg i skiver  
2 laurbærblade  
2 spsk sukker  
6 hele nelliker  
Skal trække koldt i 5-6 dage

## **Krydder sild**

Som marinerede sild tilsættes apotekets sildekrydderi.

## **Roll Mops**

10 dobbelte sildefileter  
2 løg  
8 hele nelliker

## **Lage**

3 dl eddike  
2 ½ dl sukker  
1-2 laurbærblade

Hver sild rulles med hakket løg inden i. Lagen bringes i kog. Fileten lægges i ned i lagen og koger ved svag varme i 4 minutter. Sildene afkøles og er derefter spiseklare.

## **Salt lagring 1 døgn**

40 fileter  
½ l eddike  
½ l vand  
150 g salt  
Røres sammen koldt, fileter saltes et døgn.

## **Langtidslagring**

Bunden dækkes med 1 cm salt i bunden, dernæst sildefileterne ved siden af hinanden. Når laget er færdigt drysses salt over så der opstår et jævnt lag. Således fortsættes lag på lag, der afsluttes med et salt lag, når det sidste saltlage er hældt over, tilsættes en spsk sukker for at bevare sildenes fasthed i kødet. Laget sættes på spanden og denne placeres køligt.

Efter omkring 1 uge er sildene klar til brug. Inden brug skal sildene udvandes, gerne i sødmælk. Fileterne stilles i ferskvand i et døgn inden de marineres. Sildene kan holde i op til et par måneder på denne måde. Husk altid at bruge en PVC fri spand.