



Kåring af Årets Sild 2021

Beskrivelse

[et_pb_section fb_built="1" _builder_version="3.22" global_colors_info="{}"] [et_pb_row _builder_version="3.25" background_size="initial" background_position="top_left" background_repeat="repeat" global_colors_info="{}"] [et_pb_column type="4_4" _builder_version="3.25" custom_padding="|||" global_colors_info="{}" custom_padding_hover="|||"] [et_pb_text _builder_version="3.27.4" background_size="initial" background_position="top_left" background_repeat="repeat" custom_padding="||0px|||" global_colors_info="{}"]

Søndag 26. september kåres Danmarks bedste opskrift på gammeldags modnede sild på Hirtshals Fiskefestival. Otte restauranter er med i konkurrencen, og vinderopskriften ender på supermarkedernes hylder i hele Danmark.

Værdsat, Brdr. Price, HOS og Remouladen. Det er bare en håndfuld af de anmelderroste frokostrestauranter, der de seneste uger har arbejdet kreativt og intenst på at nyfortolke gammeldags modnede sildefileter.

Otte af Danmarks bedste frokostrestauranter deltager nemlig i 'Årets Sild 2021'.

Siden 1990'erne har konkurrencen været fast på menuen i forbindelse med Hirtshals Fiskefestival. Og det ligger fast, at dommerne først skal blindsmage silden alene – dernæst kommer den ind som et stykke smørrebrød, som restauranterne har udviklet.

I år sidder blandt andet mesterkokkene Thorsten Schmidt og Bo Jacobsen med i dommerpanelet – flankeret af direktøren for Pelagisk Producentorganisation i Danmark Esben Sverdrup-Jensen samt Anette Ladefoged, der er adm. direktør i Tenax Sild, der også omfatter brandet Lykkeberg 1899.

Folkelig førstepræmie

Vinderopskriften fra årets konkurrence ender i Lykkeberg 1899's sortiment, og kommer dermed ud til supermarkeder og delikatessebutikker i hele landet. Og netop den del er Anette Ladefoged særlig spændt på.

"Det er jo vores opgave at folkeliggøre vinderopskriften og få den ud på glas i hele landet", siger hun og fortsætter:

"Kokkene har en utrolig fantasifuld tilgang til noget så traditionelt som gammeldags modnede sild. Derfor er konkurrencen en gave for os som sildeproducenter, der virkelig får smagt

delikatessen i helt nye klæder”, siger Anette Ladefoged og henviser til sidste års vinder, der var garneret med sprøde flæskesvær, fine æbletern og ærteskud.

”Vi havde vi aldrig selv tænkt på at kombinere sild og gris i vores udviklingsafdeling, så konkurrencen er en god inspirationskilde til fremtidige af opskrifter med gammeldags modnede sild”, siger hun.

Sidste år var det Restaurant Lilleheden, der vandt 'Årets Sild', hvor de gammeldags modnede sildefileter var smagt til med æbler, tranebær, løvstikke og lynghonning – og altså pyntet med flæskesvær, æbler og ærteskud i restaurantens version.

[/et_pb_text][et_pb_column][et_pb_row][et_pb_section]