



Vinderen af Årets Sild 2021

Beskrivelse

[et_pb_section fb_built="1" _builder_version="4.11.1" hover_enabled="0" global_colors_info="{}" sticky_enabled="0"][et_pb_row _builder_version="4.11.1" background_size="initial" background_position="top_left" background_repeat="repeat" hover_enabled="0" global_colors_info="{}" sticky_enabled="0"][et_pb_column type="4_4" _builder_version="3.25" custom_padding="|||" global_colors_info="{}" custom_padding_hover="|||"][et_pb_text _builder_version="4.11.1" background_size="initial" background_position="top_left" background_repeat="repeat" custom_padding="||0px||" hover_enabled="0" global_colors_info="{}" sticky_enabled="0"]

Restaurant HOS vandt 'Årets Sild 2021'

Det var den anmelderroste Restaurant HOS i Odense, der løb med sejren til 'Årets Sild' med en kombination af stikkelsbær, peberrod og krondild. Nu skal vinderopskriften på glas og ud på supermarkedernes hylder.

Det var et meget tæt løb imellem de seks ud af syv restauranter til Årets Sild på Hirtshals Fiskefestival, men en restaurant stak af fra de andre, nemlig Restaurant HOS i Odense.

"Vi gik faktisk et skridt tilbage, og krydrede vores sild relativt traditionelt. Men det fungerer altså bedst", forklarer en meget glad vinder Jakob Spolum, ejer af Restaurant HOS, der også har modtaget prisen for 'Årets Smørrebrød 2021' af Foreningen af Danske Madanmeldere.

Alle deltagerne fik gammeldags modnede sild som råmateriale, og skulle derfra krydre fileterne og kreere et stykke smørrebrød for dommerne. Jakob Spolum gik med de klassiske krydderier som peberrod, lang peber, enebær, laurbærblade, krondild – og så stikkelsbær.

Stikkelsbær klæder sild

"Kun stikkelsbærrene var utraditionelle, men det tilfører altså en vild lækker frugtighed, sødme og syrlighed til de fede sild", siger han.

Det var dommerne, der blandt andet talte erfarende kokke som Thorsten Schmidt og Bo Jacobsen, enige i. Mens der var meget tæt løb imellem de seks andre restauranter, og klar enighed om, at niveauet var højere i år end sidste år, så vandt Restaurant HOS med et markant forspring.

Ud over en check på 15.000 kr. får vinderen af Årets Sild også sat deres sild i produktion hos

Lykkeberg 1899. Det arbejde går i gang nu, forklarer Anette Ladefoged, der også sad i dommerpanelet. Hun er adm. direktør i Tenax Sild, der også omfatter Lykkeberg 1899.

"Jeg er virkelig tilfreds, og jeg tror, det bliver en let opgave at få danskerne til at kunne lide den. For HOS' sild er så velsmagende, harmonisk, ny og alligevel genkendelig. Faktisk tror jeg, at kombinationen af stikkelsbær og sild godt kan blive en ny klassiker", siger hun.

Sidste år vandt Restaurant Lilleheden fra Hirtshals 'Årets Sild' med en kombination af æbler, tranebær, løvstikke og lynghonning. I år scorede Lilleheden 3. pladsen. I år var deres sild tilsmagt med persillerodsjuice, hyben og sennepsfrø. 2. pladsen gik til restaurant Remouladen i Vejle med en sild tilsmagt hybenrose, vanilje og anis.

'Årets Sild' vil komme i Lykkeberg 1899's sortiment i dagligvarehandlen i 2022, men kan allerede nu smages på Restaurant HOS i Odense.

Årets Sild er et samarbejde med Hirtshals Fiskefestival, Danmarks Pelagiske Producentorganisation, Nordsøen Oceanarium og Tenax Sild.

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