Ã rets Sild 2024 med friskostcreme, blommekompot og sennepssauce

Beskrivelse

Ã rets Sild 2024 med friskostcreme, blommekompot og sennepssauce

Ingredienser (4 pers):
1 glas Lykkeberg 1899 Ã rets Sild 2024
4 skiver godt RugbrÃ¸d
Saltet smÃ¸r
1 hÃ¥ndfuld syltede perlelÃ¸g
100 g Creme fraiche 38%
100 g friskost naturel, fx Philadelphia
2 blommer
100 g hybenmarmelade
1 lÃ¸g
40 g sennep
80 g kapers
30 g Lynghonning (eller anden flydende honning)
100 ml Hyldeblomsteddike (Alternativt lidt hyldeblomstsaft blandet med alm. eddike)
Frisk timian
GrÃ¸nne urter til pynt fx BrÃ¸ndkarse eller kÃ¸rvel
Flagesalt
Peber

FremgangsmÃ¥de:
Start med at lave *blommekompotten* ved at svitse blommer og lÃ¸g af i smÃ¸r. TilsÃ¦t timian og evt. lidt ekstra smÃ¸r og lad det simre lidt, fÃ¸r du tilfÃ¸jer hybenmarmeladen. Lad det afkÃ¸le helt.

Bland sennep, kapers, honning og eddike (Og evt. hyldeblomstsaft) i en lille gryde og giv det et hurtigt opkog. Lad det afkÃ¸le helt.

RÃ¸r cremefraichen sammen med friskost og smag til med flagesalt og friskkvÃ¦rnet peber. Put evt. friskostcremen i en sprÃ¸jtepose, sÃ¥ den er nemmere at anrette.

Tag sildefileterne op af glasset og afdryp. Halver de syltede perlelÃ¸g.

Anretning:
SmÃ¸r rugbrÃ¸det med saltet smÃ¸r og placer silden ovenpÃ¥. Top med friskostcreme og blommekompot. Pynt med grÃ¸nne urter og perlelÃ¸g og afslut med en smule sennepssauce.

Ã rets Sild er produceret i samarbejde med Hirtshals Fiskefestival og opskriften er udviklet af vinderen af Ã rets Sild-konkurrencen; Restaurant Lilleheden