Fynsk Ã?l sild med spidskÃ¥l og rygeost

Beskrivelse

Fynsk Ã?l sild med spidskÃ¥l og rygeost

Ingredienser (4 personer):
4 fileter sild med Fynsk mÃ¸rk Ã¸l, skÃ¥ret i bidder
4 skiver groft, mÃ¸rkt rugbrÃ¸d i tykke skiver, stukket ud med en rund form
1/4 spidskÃ¥l i ultrafine strimler
3-4 spsk. fynsk rygeost
2-3 spsk. cremefraiche
4 blÃ¸dkogte eller pocherede Ã¦g
2-4 stk. radiser, afhÃ¦ngig af stÃ¸rrelsen
1 bundt purlÃ¸g
1 bundt dild og/eller brÃ¸ndkarse
Krydderfedt eller smÃ¸r
Evt. fedtegrever eller knuste flÃ¦skesvÃ¦r

FremgangsmÃ¥de:
RugbrÃ¸det stikkes ud i cirkler (hvis man ikke har en udstikker kan man skÃ¦re en sodavandsflaske ud i 5-6 cm tykke â??skiverâ?• og bygge maden op indeni den). RugbrÃ¸det smÃ¸res med fedt eller smÃ¸r, og drysses med fedtegrever eller knust flÃ¦skesvÃ¦r. Den fintsnittede spidskÃ¥l krammes med 1 tsk. groft salt i en skÃ¥l til den bliver blÃ¸d og fugtig. RÃ¸r rygeost og cremefraiche sammen med fintsnittet purlÃ¸g og bland i spidskÃ¥len. Smag til med masser af friskkvÃ¦rnet peber og salt. Radiserne renses og skÃ¦res i ultratynde skiver. Ã?ggene koges eller pocheres.

Anretning:
Sildene drÃ¦nes, tÃ¸rres let i kÃ¸kkenrulle, skÃ¦res i bidder og placeres ovenpÃ¥ rugbrÃ¸det langs kanten indeni udstikkeren. Fyld midten op med spidskÃ¥lssalat, pres forsigtigt, og lÃ¦g herefter et fint lag radiser ovenpÃ¥. Tag udstikkeren af, lÃ¦g Ã¦gget pÃ¥ og pynt maden af med masser af brÃ¸ndkarse, dild og flere knuste flÃ¦skesvÃ¦r/fedtegrever. ServÃ©r med en god, mÃ¸rk fynsk Ã¸l og en kluksnaps.