



Hjemmelavede marinerede sild

Beskrivelse

Hjemmelavede marinerede sild

Ingredienser:

200 g saltsildefilet eller 4-500 g hel saltsild (Fx Tenax Fedsild)

2 dl lagereddike 5%

200 g sukker

Krydderier: fx laurbærlblade, sorte peberkorn, allehænde, nelliker

1 l i skiver

Filetering:

Start med at filetere sildene, hvis du har købt hele sild, (hvis du køber fra fiskehandleren, kan de evt. gøre det for dig. En del fiskehandlere forhandler også saltsildefileter).

Læg silden med ryggen mod dig selv eller nakken mod højre. Læg venstre hånd fladt på sildens overside med fingrene mod sildens nakke. Lad en skarp kniv, det er vigtigt den er skarp, glide langs oversiden af rygbenet, helt ud til halen. Vend den hele flækkede sild, så den nu har bugen mod dig og lad igen kniven glide langs oversiden af rygbenet, så du får to fileter. Læg fileterne med skindet mod bordpladen, fjern bugben ved at skære skrævt fra ryg mod bug. Vend fileten og tag fat i skindet ved nakken og træk det af. Puds evt. fileten af, så der ikke er trevler, og så er din filet færdig.

Udvanding:

Før marinering skal sildefileterne vandes ud, indtil saltsmagen er passende. Natten over i en skål med lige dele sild og koldt vand vil nok passe de fleste. Hvis man foretrækker silden mere salt, skal man bruge mindre vand i forhold til sild eller kortere udvandingstid. Test saltsmagen ved at smage på et lille stykke.

Lage:

Den klassiske lage består af lige dele sukker og lagereddike, som koges op med krydderierne. Men da det er individuelt, hvor søde man vil have de færdige sild, så kan man tilsætte sukkeret lidt ad gangen, indtil sødmen er passende. Du kan stole på, at hvis lagen smager godt, så kommer de marinerede sild også til det. Dette princip gælder også for krydderierne. Ud over de klassiske krydderier laurbærlblade, peberkorn,

allehånd og nelliker kan man bruge fantasien og bruge lidt af krydderihylden. Til dildsild kan laurbærblade og peberkorn erstattes med dildfrø og evt. lidt sennepsfrø. Den færdige lage skal kiles af, får den hældes over sildene, som i mellemtiden er skåret i bidder og lagt i rene, skoldede glas sammen med lingeskiver. Mængden af sild og lage skal være 1:1. Nu skal silden tage smag af lagen, og det tager minimum 24 timer og gerne 2-3 dage i køleskab. Gerne på den verste hylde, hvor temperaturen er lidt højere. For jo koldere silden står, desto længere tid varer det, før lagen trænger ind i silden og giver den smag.

Holdbarhed:

De hjemmelavede sild har en holdbarhed på minimum en uges tid, hvis silden er fuldstændigt dækket af lage. Den største fare er nemlig, at silden bliver harsk, når sildekødet og fedtet kommer i kontakt med ilt. Holdbarheden påvirkes også af saltindhold og opbevaringstemperatur. Når silden har fået den rigtige smag, skal den stå kølet som muligt i køleskabet. Til sidst er der blot at servere de hjemmelavede sild med godt rugbrød, friske lingrer og et smilende ansigt og eventuelt en øl og en snaps.