

Inspiration til lækre og smagfulde serveringer fra Tenax Sild



Vi holder fast i principperne – og den gode kvalitet

OM TENAX

Tenax Sild A/S er en dansk fødevarer virksomhed og førende leverandør af sild, fiskefrikadeller og fiskespecialiteter til detailhandel og foodservice. Vi har siden 1987 produceret sild til foodservice og detail på vores fabrik i Nyborg og udvidede i 2018 med endnu en fabrik i Aalbæk. I dag producerer vi sild, fiskefrikadeller og fiskepatéer og vi leverer til kunder i hele Danmark og flere europæiske lande.

DET GODE HÅNDVÆRK

Faglig stolthed og kærlighed til fisk er en del af vores DNA. For god smag og ensartet kvalitet kommer ikke af sig selv. Det kræver erfaring, tid, omhu - og dygtige mennesker, der ved, hvad de laver.



DANSKPRODUCERET

Vi er meget stolte af, at alle vores sild, fiskefrikadeller og patéer er produceret på vores egne fabrikker her i Danmark.

Sildene til vores produkter kommer fra Norskehavet, Nordsøen og farvandet omkring Island. Vores fisk til fiskefrikadeller er fra farvandet omkring Island og Færøerne, Norskehavet, Nordsøen, Skagerrak og Kattegat samt det nordøstlige Stillehav*.



*Stillehavet kun ved frikadeller med vildtfanget laks (MSC-mærket),
ASC-mærket er bæredygtigt opdrættet i Norge.

Fisk på menuen året rundt – på nye og inspirerende måder

Sild, fiskefrikadeller og fiskepaté er klassikere, der fortjener en fast plads på menuen året rundt. Med de rette sæsonråvarer, garniturer og smagskombinationer kan de tilpasses både årstid, koncept og efterspørgsel.

I dette opskriftshæfte har vi samlet inspiration til, hvordan du kan skabe varierede, indbydende og sæsonaktuelle serveringer med udgangspunkt i velkendte fiskefavoritter. Formålet er at gøre det nemt at tilføre nyt liv til menuen og skabe variation.

I opskriftshæftet finder du:

- Inspirerende sildeserveringer til årets sæsoner
- Idéer til moderne og kreative anvendelser af fiskepaté
- Fiskefrikadeller med nye smagskombinationer og garniturer
- Sæsontilpassede opskrifter med fokus på aktuelle råvarer
- Serveringsforslag, der kan anvendes direkte på menuen eller som inspiration til videre udvikling

Vi håber, at opskrifterne kan inspirere til endnu mere fisk på menuen og vise, hvor mange muligheder der gemmer sig i de klassiske produkter.

Se vores produktsortiment og find flere inspirerende opskrifter på www.tenax.dk



Inspiration til forår/sommer



Stegte sild med sprød kartoffelsalat

6 personer

Ingredienser

12 Tenax Stegte
sildefileter
1,2 kg aspargeskartofler
1 radicchio salat
200 g cremefraiche 18%
100 g mayonnaise
1 spsk. Dijon sennep
1 tsk. sukker
Groft havsalt og frisk-
kværnet sort peber
Revet skal af 1 ubehand-
let appelsin
Cress/Havekarse til pynt

Aspargeskartoflerne koges 10-12 minutter, afkøles, pilles og skæres i skiver. Radicchiosalaten skylles, tørres og snittes fint. Dressingen blandes af creme fraiche, mayonnaise, sennep, sukker, salt og peber og vendes med kartoffelskiver og fintsnittet radicchio.

Kartoffelsalaten anrettes med de stegte sild, friskrevet appelsinskal og toppes med en grøn cress.



Sild med forårsløg og salsa

4 personer

Ingredienser

1 glas marinerede sild
4 skiver groft mørkt rugbrød
4 æg
150 g gule cherrytomater
1 gul peberfrugt
2 forårsløg
2 spsk. skivede grønne oliven
½ spsk. olivenolie
1 spsk. citronsaft
Salt og peber
Evt. 2 spsk. smuldret feta og lidt hakket ramsløg til pynt

Tomater, peberfrugt og forårsløg hakkes i fine tern og blandes med de skivede oliven. Olivenolie og citronsaft blandes og vendes med de øvrige ingredienser. Smag til med salt og friskkværnet peber. Æggene koges smilende og halveres når de er afkølet.

Dræn sildefileterne og skær i bidder og anret et par bidder på hver rugbrødsskive. Placer en teskefuld salsa på silden, pynt evt. med smuldret feta og hakket ramsløg, og server på et portionsfad med smilende æg ved siden af.



Senneppsild med hvide asparges og chia-karse

4 personer

Ingredienser

1 glas Lykkeberg 1899
senneppsild
4 skiver rugbrød
1 æble
4 hvide asparges
Chia-karse

Skær fire skiver rugbrød.

Damp eller blancher de hvide asparges, til de er al dente (tilpas kogt).

Flæk aspargesene på langs og læg dem på brødet.

Top med lækre sildebidder.

Skær æblet i tern, og kom dem oven på silden.

Pynt af med chia-karse.

Opskriften er udviklet af Inge Skovdal for fyens.dk



Sandwich med Kryddersild

20 stk.

Ingredienser

2-3 fileter gammeldags modnede Kryddersild
4 skiver groft sandwichbrød
3 hårdkogte æg
1 agurk
3 æggeblommer
4 dl rapsolie/solsikkeolie
1 tsk. dijonsennep
3 spsk. citronsaft
2 bdt. purløg
Salt og sukker efter smag

Den gammeldags modnede Kryddersild drænes på køkkenrulle, deles på midten og skæres i 6-8 stykker. Grill sandwichbrødet på en grillpande eller rist det i en brødrister. Del æggene i en æggedeler. Lav agurkekugler med et parisiennejern, eller skær i tynde skiver. Pisk æggeblommer, dijonsennep og salt grundigt. Tilsæt gradvist olien – pas på den ikke skiller. Snit purløget så fint som muligt, vend det i mayonnaisen og smag til med ekstra salt, hvis nødvendigt.

Smør brødet med purløgs-mayonnaisen og dæk det med skiver af æg. Put 9 sildestykker på brødet, så de ligger i 3 rækker af 3 stk. Læg en smurt sandwichskive øverst. Sæt 9 spyd igennem et stykke agurk og derefter igennem sandwichen, så hvert spyd går igennem en sildesnitte. Skær sandwichen forsigtigt i 9 lige store stykker, så spydene bliver fordelt på hver deres sandwich. Anret på et fad. Prøv at lave purløgs-mayonnaisen på en kraftig blender. Den vil blive lækker grøn og være meget dekorativ.

Sandwich med Sennepssild

18 stk.

Ingredienser

18 snitter sennepssild
4 skiver groft sandwichbrød
1 babyromainesalat/hjertesalat
2 mangoer
1 rød chili, uden kerner
1 vaniljestang
Revet ingefær, svarende til en tommelfinger
6 spsk. æblecidereddike
2 spsk. sukker
1 ½ dl vand
3 rødløg
1 dl æblecidereddike
1 dl vand
2 spsk. sukker
½ tsk. salt
1 dl citronsaft

Grill sandwichbrødet på en grillpande eller rist det i en brødrister. Skyl og snit salaten i fine strimler.

Til mangochutneyen skrælles mangoerne og skæres i mindre tern. Skræl ingefæren og riv den fint. Tilsæt chili, vanilje, ingefær, æblecidereddike, sukker og vand i en gryde og lad det simre til mangochutneyen er lidt tyndere end den ønskes. Smag til med mere eddike eller sukker, hvis nødvendigt.

Til de citronsyltede rødløg skæres rødløg i fine skiver, lægges i en skål og overhældes med kogende vand. Lad det trække i 2 minutter og sigt vandet fra. Giv eddike, vand, sukker og salt et opkog til alt er opløst. Hæld lagen over rødløgene mens den er kogende og tilsæt citronsaften. Sæt de syltede rødløg på køl og lad dem trække til dagen efter.

Smør brødet med mangochutneyen. Fordel de 9 snitter sennepssild på brødet, placer salaten ovenpå, top med de citronsyltede rødløg og læg en smurt sandwichskive på toppen. Sæt 9 spyd igennem, så hvert spyd går gennem en sildesnitte. Skær sandwichen forsigtigt i 9 lige store stykker, så spydene bliver fordelt på hver deres sandwich.



Fiskefrikadeller på nudelsalat

4 personer

Ingredienser

12 fiskefrikadeller
1 stk. hjertesalat i tynde strimler
1 rødøg
2 stk. forårsløg
200 g Sugarsnap ærter og/eller bønnespirer
1-2 gulerødder
1/2 agurk
3 stk. limefrugter
evt. frisk chilli, finthakket
1 bundt koriander/mynte
Riseddike
Sukker

Til peanutsaucen:

4-5 spsk Peanutbutter, grov eller fin.
1 ds. Kokosmælk
1 spsk honning
2 spsk soya
1 tsk karrypulver eller rød thai karrypasta

Peanutbutter, karry, honning, soya og kokosmælk sættes til at simre i en lille gryde. Lad småkoge til saucen tykner, ca. 5-10 minutter, og smag til med salt, evt. friskhakked chilli og limesaft. Saucen hældes på et glas og køles af (holder mindst en uge på køl). Den bliver meget tyk når den køler af, men kan lunes igen, når den skal bruges. Nudlerne koges efter anvisningen på pakken, drænes og skylles i koldt vand. Hæld en smule olie over nudlerne, gerne sesamolie, og fordel det, så nudlerne ikke klistrer sammen. Grøntsagerne skylles og snittes i fine strimler. Det gøres lettest på et mandolinjern. Alle grøntsager – bortset fra salaten – hældes op i en stor skål, som kan rumme både grøntsager og nudler. Riv skallen fra én lime fint over grøntsagerne, og pres saften ned i skålen også. Hæld 6-8 spsk riseddike og 5-7 spsk sukker ned til grøntsagerne sammen med evt. finthakket chilli og fiskesauce efter smag. Vend grundigt, og lad grøntsagerne stå og marinere. Krydderurterne skylles og bladene plukkes af. Fiskedellerne lunes i smør på en pande, til de er gennemvarme og sprøde. Nudlerne, halvdelen af krydderurterne og salaten vendes ned til grøntsagerne i skålen, og der smages til med evt. mere sukker, eddike og fiskesauce. Salaten skal være godt syrlig/sød/stærk.

Salaten anrettes på et fad, resten af krydderurterne fordeles over salaten sammen med evt. mere finthakket chilli. Fiskedellerne skæres i skiver og serveres til salaten sammen med peanutsaucen. Limefrugterne skæres i både og fordeles på salaten.

Fiskefrikadeller i sliders med syltede rødøg og trøffelmayo

4 personer

Ingredienser

8 stk. små burgerboller/sliderboller
8 stk. fiskefrikadeller.
2 store rødøg
8 tsk trøffelmayonaise – købes enten færdig, eller laves ved at man smager alm. mayonnaise til med trøffelolie eller trøffelpasta.

1-2 stk. hjertesalat

Evt. brøndkarse

Til de syltede rødøg:

5-7 spsk sukker
1 dl. Risvinseddike / æblecidereddike eller balsamico.
Evt. et laurbærblad

Evt. et laurbærblad

Desuden:

Evt. grillpinde eller en anden slags lille træspyd til at holde bollerne sammen med.

De syltede rødøg laves først:

Sukker, evt. laurbærblad og eddike koges i en lille gryde i 5 minutter, til den er reduceret med lidt over halvdelen. Imens lagen koger pilles rødøgene. De deles på langs og snittes i tynde splitter. Rødøgene hældes ned i den kogende lage, og simrer med 5-10 minutter, til de er bløde, og lagen næsten er kogt helt væk. Løgene smages til med evt. mere sukker, et lille nip salt og godt med peber. Løgene hældes i et lille glas og køles ned. De kan holde sig en-to ugers tid i køleskabet.

Fiskefrikadellerne lunes i smør på en pande, til de er sprøde og gennemvarme. Dellerne skæres i 5-6 skiver på skrå og holdes lune. Salaten skylles og slynges tør. Salaten deles i blade. Tag 8 af de pæneste og lyseste blade fra, og del dem i stykker, så de passer til bollerne. Trøffelmayoens gøres klar. Bollerne deles og ristes på skærefladen. Brøndkarsen plukkes i mindre stykker, der passer i størrelsen med bollerne.

Bollerne smøres med trøffelmayoens, salaten lægges på den nederste bolle, toppes med skiver af fiskefrikadelle, efterfulgt af rødøg og evt. brøndkarse. Sæt evt. en grillpind ned igennem slideren, for at holde den sammen.



Kartoffelmad med kryddersild og agurkechutney

6 personer

Ingredienser

6 Kryddersild i fileter
1 dl eddike
1 dl sukker
Salt og peber
1 agurk
1 æble
2 rødløg
Vindruekerneolie til
stegning
10 mellemstore kartofler
6 skiver rugbrød
Smør
Frisk dild

Eddike, sukker, salt og peber bringes i kog. Agurk, æble og et af rødløgene skæres i meget små fine tern, tilsættes lagen og koger uden låg i 10-15 minutter. Herefter afkøles chutneyen og hældes på et skoldet glas. Det andet rødløg skæres i tynde ringe. Olien varmes op på en pande og løgringene steges mørke og sprøde. Herefter afdrypper/tørres løgene på lidt køkkenrulle og krydres evt. med lidt salt. Kartofflerne skrælles, koges og afkøles.

Rugbrødet smøres og pyntes med tynde skiver kold kartoffel, kryddersildefilet, agurkechutney, friskhakket dild og sprøde løg. Krydres med groftkværnet sort peber og serveres.

Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebær og sprøde jordskokker

4 personer

Ingredienser

16 snitter havtorn/gin sild
300 g nye kartofler
1 rødløg, fintsnittet
5 spsk. sildelage
2 spsk. eddike
1-2 spsk. sukker
5-8 knuste enebær
2-300 g jordskokker
Vindruekerneolie til
fritering
Blandede salater og
brøndkarse

Kartoflerne koges. De stadig varme kartofler skæres i mundrette stykker og vendes med sildelage, eddike, sukker, finthakket enebær og fintsnittet rødløg.

Halvdelen af jordskokkerne skæres i meget tynde skiver og friteres sprøde i olien. De friterede jordskokker saltes og opbevares tørt. Resten af jordskokkerne skrælles og skæres i fine tern, som vendes i kartoflerne. Kartoffelsalaten vendes med brøndkarse og anrettes i små skåle ovenpå de plukkede salater. Placér sildesnitte øverst og drys med sprøde jordskokker.

Serveres ved stuetemperatur med lyst brød - og evt. en kølig gin/tonic.



Inspiration til efterår/vinter

Tortillaruller med laksemousse

15-20 ruller

Ingredienser

15-20 stk. tortillapandekager

900 g laksepaté

1-2 agurker, skåret i stave

1-2 rødløg, skåret i tynde skiver

1 pose blandede salatblade

Ca. 3-4 dl cremefraiche

18 % eller græsk yoghurt

Laksepatéen moses med en gaffel og røres op med creme-fraiche eller græsk yoghurt til en mousse-lignende konsistens.

Moussen smøres på tortillapandekagerne. Agurk, rødløg og salat lægges i og det rulles sammen.

Halvér rullerne og servér - eller skær rullerne ud i skiver og servér på en bund af frisk salat.





Fiskefrikadeller med kartoffel-aioli og kantareller

6 personer

Ingredienser

6 Tenax Fiskefrikadeller
6 skiver groft brød
1 bakke karse
225 g udkogte kartofler
3 past. æggeblommer
0,1 dl citronsaft
2,5 dl neutral olie
1 dl koldpresset rapsolie
1 fed hvidløg
300 g kantareller
175 g sukker
2 dl eddike
3 fed hvidløg
Salt og peber

Rist brødet, gerne på en grillpande, til det er sprødt og gyldent. Varm fiskefrikadellerne i 8-10 minutter ved 175 grader. Til kartoffel-aiolien piskes æggeblommer, citronsaft og lidt salt grundigt sammen. Tilsæt olierne gradvist, langsomt i starten og hurtigt til sidst. Pres hvidløget i aiolien. Mos de udkogte kartofler igennem en sigte og tilsæt dem. Bland grundigt og smag til med salt og peber. Rist kantarellerne på en pande og smag til med salt og friskkværnet peber. Kog sukker, eddike og hvidløg sammen til sukkeret er opløst, og hæld blandingen over kantarellerne.

Læg en ristet brødske med en fiskefrikadelle ovenpå. Spred en stor skefuld kantareller ud over fiskefrikadellen. Brug en sprøjtepose til at lave små, spredte toppe af aioli, på og rundt om anretningen. Pynt med karse.

Fynsk øl sild med spidskål og rygeost

4 personer

Ingredienser

12 snitter Fynsk øl sild
4 skiver groft, mørkt rugbrød i tykke skiver, stukket ud med en rund form
¼ spidskål i ultrafine strimler
3-4 spsk. fynsk rygeost
2-3 spsk. cremefraiche
4 blødkogte eller pocherede æg
2-4 stk. radiser, afhængig af størrelsen
1 bdt. purløg
1 bdt. dild og/eller brøndkarse
Krydderfedt eller smør
Evt. fedtegrever eller knuste flæskesvær

Rugbrødet stikkes ud i cirkler (hvis man ikke har en udstikker kan man skære en sodavandsflaske ud i 5-6 cm tykke "skiver" og bygge maden op indeni den). Rugbrødet smøres med fedt eller smør, og drysses med fedtegrever eller knust flæskesvær.

Den fintsnittede spidskål krammes med 1 tsk. groft salt i en skål til den bliver blød og fugtig. Rør rygeost og creme-fraiche sammen med fintsnittet purløg og bland i spidskålen. Smag til med masser af friskkværnet peber og salt. Radiserne renses og skæres i ultratynde skiver.

Æggene koges eller pocheres.

Sildene drænes, tørres let i køkkenrulle, og placeres ovenpå rugbrødet langs kanten indeni udstikkeren. Fyld midten op med spidskålsalat, pres forsigtigt, og læg herefter et fint lag radiser ovenpå. Tag udstikkeren af, læg ægget på og pynt maden med masser af brøndkarse, dild og flere knuste flæskesvær/fedtegrever.

Servér med en god, fynsk mørk øl og en kluksnaps.



Smushi med Kryddersild, æble og peberrod

6 stk.

Ingredienser

3 fileter kryddersild
3 skiver rugbrød
¼ spidskål
2 æbler
5 cm peberrod
200 g flødeost
En smule mælk

Tør overskydende lage fra kryddersildene og del dem på langs. Skær de halve sildestykker i hver 4 bidder.

Skær skorpen af rugbrødet og del det ud i stykker der er 25x25 mm. Snit spidskålen i fine strimler, så tyndt som overhovedet muligt. Skær 5 mm tykke skiver af æblerne og skær dem i små kvadrater af 25x25 mm, så det passer til rugbrødet. Riv peberroden med et mikroplane, eller så fint som muligt.

Bland flødeost med en smule mælk, så konsistensen bliver som en mayonnaise. Put cremen i en dressingflaske, så den er let at dosere senere.

Tag en rugbrødsfirkant og tryk en lille dut creme på midten til at sætte æbleskiven fast på. Kom den mængde spidskål på der kan være mellem 3 fingre og læg to sildebidder ovenpå. Afslut med en fin top creme og pynt med peberrod.

Anret på et fad.



Sild med rom og blåbær serveret med syltede rødløg

4 personer

Ingredienser

4 fileter sild med Rom & Blåbær i bidder
Blødt og saftigt rugbrød
2-3 rødløg
1,5 dl æbleeddike
1,5 dl vand
0,5 dl sukker
15 peberkorn
5 kviste frisk timian
Forskellige krydderurter til pynt

Skær rødløgene i tynde både og kom dem i et sylteglas eller bare i en skål. Kog æbleeddike, vand, sukker, peberkorn og timian op. Lad kogelagen køle lidt af og hæld den herefter over rødløgene. Luk glasset (eller kom film over skålen) og stil rødløgene på køl i minimum 1 time. De syltede rødløg kan holde sig ca. 2 uger på køl.

Anret sildebidderne på rugbrød, server med de syltede rødløg på toppen og afslut med forskellige krydderurter.



Fiskefrikadeller på spyd med rodfrugter og dip

4 personer

Ingredienser

16-20 Tenax Fiskefrikadeller (20 g)
250 g gulerødder
250 g pastinakker
250 g persillerødder
250 g rødbeder
3 spsk. olie
Salt og peber
½ bundt bredbladet persille
1 agurk
Evt. remoulade eller mayonnaise som dip

Varm fiskefrikadellerne i ovnen i ca. 15 minutter ved 180 grader. Rens, skræl og skær rodfrugterne i mundrette stykker, og vend dem med olie samt salt og peber. Kom dem i et ovnfast fad eller på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ca. 40 minutter ved 200 grader. Hak den bredbladede persille og sæt til side. Skyl agurken, halvér på langs og skær hver halvdel i 1 cm tykke skiver.

Sæt de lune fiskefrikadeller på spyd med agurkeskiverne, og anret på 4 tallerkener med de bagte rodfrugter og et godt drys hakket persille. Servér med en god dip.



Stegte sild med løgpuré og ristet rugbrød

6 stk.

Ingredienser

6 fileter Tenax stegte sild
6 skiver rugbrød
Lidt smør
750 g løg
175 g smør
4 dl vand
5 stilke timian
1 bdt. purløg til pynt

Skær rugbrødet i den ønskede form og rist det i smør, til det er gyldent på begge sider. Til løgpuréen snittes løgene fint og hældes op i et ildfast fad. Tilsæt de øvrige ingredienser og dæk fadet med folie. Bag ved 175° C i 2 timer, eller til løgene er fuldstændig møre. Rør i fadet hver halve time for at sikre det ikke brænder på. Jo mørkere løgene er, jo kraftigere bliver puréen. Purér i en blender til en helt glat masse og sigt den. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Placer en stor skefuld løgpuré nederst på en tallerken, midt for. Træk en ske igennem den, så der dannes en dråbeform. Placer det ristede rugbrød midt på og anret silden ovenpå rugbrødet. Top af med masser af fintsnittet purløg, uden at det går ud over kanterne på løgpuréen.



Christiansøsild med rygeostcreme

6 stk.

Ingredienser

6 Christiansø-sildfileter
2 bananskalotteløg
2 røde syltlige æbler
1 citron
1 bdt. Brøndkarse
1 dl rygeost
1 dl cremefraiche
2 spsk. mayonnaise
havsalt og friskkværnet
sort peber
6 skiver rugbrød

Læg sildefileterne i en sigte. Pil og skær løgene i ringe. Skær æblerne i meget fine tern, læg disse i en sigte og dryp dem med citronsaft. Skyl og slyng brøndkarsen ren og tør. Til rygeostcremen røres rygeost med cremefraiche og mayonnaise, og smages til med salt og peber. Fyld cremen i en sprøjtepose.

Anret et stykke sild på hver skive rugbrød. Pynt med toppe af rygeostcreme, løgringe, æbletern og frisk brøndkarse.

Marinerede Christiansøsild med kartoffelmos

6 stk.

Ingredienser

300 g marinerede
Christiansø sild
1 gammelt rugbrød
½ bdt. kørvel
300 g asparges kartofler
60 g koldpresset rapsolie
100 g ymer 3,5 %
Salt og peber

Skær rugbrødet i så tynde skiver som muligt, gerne på en pålægsmaskine. Læg skiverne på en bageplade, smør rugbrødet med olie og drys med salt. Bag ved 175 grader.

Til kartoffelmosen koges kartoflerne til de er helt møre, afkøles og pilles. Mos kartoflerne med en gaffel og tilsæt rapsolien. Bland derefter med ymer, salt og friskkværnet peber.

Skær sildene ud i ca. 1 cm stykker. Placer en teskefuld kartoffelmos på et stykke rugbrød og læg et sildestykke på toppen. Pynt med kørvel.

Anret på et fad og servér.

Inspiration til højtiderne jul/påske



Smushi med Karrysild med æble-timian og bacon

24 stk.

Ingredienser

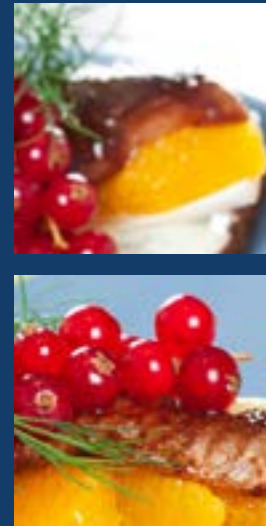
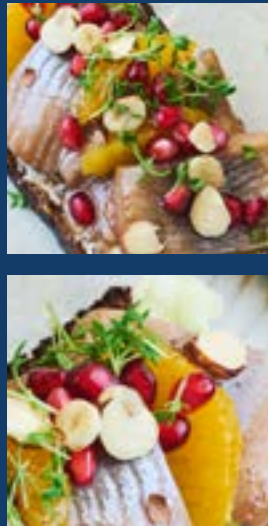
24 snitter karrysild med
æble-timian
3 skiver rugbrød
1 pk. bacon, skiveskåret
12 radiser
12 tørrede abrikoser
1 bk. karse

Steg baconen sprød på en pande og dryp den af for
overskydende fedt. Skær den i 25 mm stykker.

Skær skorpen af rugbrødet og del det ud i stykker der
er 25x25 mm. Skær radiserne og de tørrede abrikoser
i tern af 5x5 mm. Klip karsen så stænglerne bliver om-
kring 1 cm lange.

Tag en rugbrødsfirkant og læg et stykke bacon ovenpå
efterfulgt af en sildesnitte. Bland radiser, abrikoser og
karse sammen, og drys generøst ovenpå silden.

Anret på et fad og servér.



Hjertesild med appelsiner og hasselnødder

4 personer

Ingredienser

2 glas Lykkeberg 1899
Hjertesild i bidder
Blødt rugbrød
1-2 appelsiner
1 granatæble
1 pose hasselnødder

Hvidkål/spidskål
Karse til pynt

Skræl appelsinen med en skarp kniv, så både skræl og den hvide hinde fjernes. Skær appelsinen i fine fileter; halvér evt. fileterne, hvis det er en stor appelsin. Husk at gemme saften fra appelsinen. Tril granatæblet så kernerne er nemmere at tage ud, og vend granatæblekerner og saften herfra med appelsinfileterne og overskydende appelsinsaft. Rist gerne hasselnødderne og skær i fine skiver eller hak i mindre stykker. Skyl hvidkålen/spidskålen og lav stykker der passer til en skive rugbrød.

Sildebidderne placeres ovenpå en skive kål på det bløde rugbrød. Appelsinsalaten lægges ovenpå og der pyntes med ristede hasselnødder og frisk karse samt lidt af væden fra salaten.

Hjertesild i crispy salatbåd med dildcreme

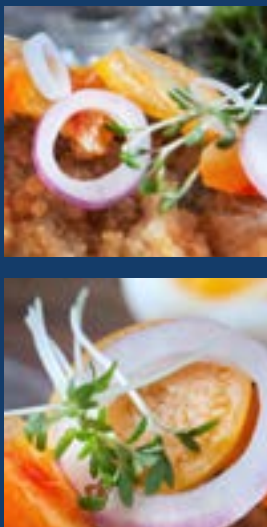
6 personer

Ingredienser

6 Lykkeberg Hjertesildefileter
6 skiver rugbrød
200 g cremefraiche 18%
1 knsp. sukker
Groft havsalt og friskkværnet sort peber
Frisk dild
2 julesalater (endive)
3 appelsiner
12 ranker friske ribs

Rugbrødet ristes og halveres. Dildcremen røres af cremefraiche med sukker, salt, peber og masser af friskhakket dild. Julesalaterne skylles, tørres og bunden skæres af. Appelsinerne skæres ud i fileter og hjertesildefileterne halveres diagonalt.

Dildcremen fordeles på de ristede rugbrød. 12 fine julesalatbåde placeres ovenpå dildcremen. Appelsinfileterne lægges i julesalatbådene, og de halverede Hjertesildefileter placeres øverst. Pynt af med friske ribs og en flot dildkvist.



Stegte julesild med appelsinmarinerede rødløg og vagtelæg

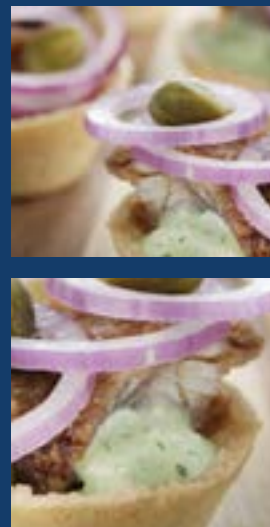
4 personer

Ingredienser

4 fileter Tenax stegte julesild
4 skiver mørkt og groft rugbrød
3-4 søde appelsiner + saft fra 1 appelsin
1 spsk. citronsaft
1 tsk. honning
1 knsp. chiliflager
1 rødløg
6 vagtelæg
1 bakke karse
Evt. lidt smør
Evt. salt og friskkværnet peber til anretning

De 4 fileter stegte julesild drænes grundigt på køkkenrulle og steges evt. sprøde på en varm pande. Saften fra 1 appelsin presses og røres med citronsaft, honning og chiliflager. Rødløget skæres i tynde ringe og vendes med appelsinmarinaden. Lad det gerne stå at trække en halv time på køkkenbordet. De resterende appelsiner skæres i fine fileter og vendes med marinade og rødløg. Vagtelæggene koges smilende, afkøles og piller forsigtigt og halveres herefter. Rugbrødsskiverne smøres evt. med et tyndt lag smør.

Anret en halv til en hel stegt julesild på hver rugbrødsskive. Placer et pænt lag appelsinmarinerede rødløg samt appelsinfileter på toppen og pynt med karse. Servér med de halverede vagtelæg ved siden af og afslut evt. med salt og friskkværnet peber.



Mini-tærter med stegte julesild

20 stk.

Ingredienser

2 hele Stegte Julesild
20 små tærtebunde
1 rødløg, skåret i ringe
½ glas kapers
6 dl cremefraiche 38 %
1 dl mayonnaise
3 bdt persille
Citronskal fra en halv citron
Salt

De Stegte Julesild drænes grundigt på køkkenrulle og hver filet skæres i 8 stykker. Rødløget skrælles og skæres i tynde ringe. Mayonnaisen og persillen blendes i 2 minutter i en kraftig blender. Tilsæt evt. en smule cremefraiche, hvis den lille mængde udfordrer blenderen. Smag til med fintrevet skal fra en halv citron og salt. Put persillesaucen i en dressingflaske og stil på køl, så den kan sætte sig.

Læg et stykke Stegt Julesild på skrå i en tærtebund. Brug dressingflasken til at lave en lille top med den kolde persillesauce oven på silden. Drys lidt kapers over tærten og pynt med et par rødløgsringe.



Blinis med sort Cavi-Art

12 stk.

Ingredienser

Blinis:

75 g hvedemel
75 g boghvedemel
½ tsk bagepulver
½ tsk salt
2 æg
1½ dl mælk
50 g Smeltet smør

Topping:

1/2 dl creme fraiche 18%
75 g sort Cavi-Art
1 rødøg
purløg eller dild til pynt

Bland alle de tørre ingredienser i en skål (mel, boghvedemel, bagepulver og salt). Rør æg og mælk sammen i en anden skål og pisk melblandingen og det smeltede smør i.

Opvarm en pande og kom evt. lidt smør eller olie på. Læg 1-2 spsk. dej på panden i små klatter og steg ca. 1-2 min. på hver side til de er gyldne og gennembagte.

Lad de nybagte blinis køle lidt ned før de anrettes.

Anret med en skefuld creme fraiche, lidt rødøg og Cavi-Art, og pynt med purløg eller dild.



Lakserøget sild med spinatcreme

6 personer

Ingredienser

300 g Tenax Lakserøget sild
1 daggammelt brød
Lidt smør
100 g spinat
100 g friskost
5 g sukker
Citronskal fra en citron

Skær brødet i 1 cm tykke skiver og udstik 15 croutoner med en cirkeludstikker på 4 cm i diameter. Rist croutonerne i lidt smør på en pande, til de er gyldne på begge sider. Blancher spinaten i kogende vand i 5 sekunder og afkøl det i isvand. Pres al væden ud af spinaten og hak den fint med en kniv. Bland spinat, friskost, sukker, citronskal og friskkværnet peber til en homogen masse.

Anret på en aflang tallerken eller et stort fad. Placer croutonerne med samme afstand til hinanden. Form en kugle af spinatcremen med to teskeer og placer en på toppen af hver crouton. Skær silden i 3 mm tynde skiver og placer 2 på hver brødcrouton.

Vi gør os umage - og det kan smages!

Velbekomme!



Tenax Sild A/S · Tåsingevej 10 · DK-5800 Nyborg
Tel. +45 65301260 · E-mail: info@tenax.dk · www.tenax.dk