

AARHUS SØFARTS MUSEUMS SILDEBOG

Inspiration til 30 forskellige slags sild



PERNILLE&OLE SONNE

Tidligere købte vi hele saltede sild, som vi flåede, fileterede og udvandede, før de kom i de respektive lager.

Er spegesildene som udgangspunkt rigtig gode, er det optimalt, men flere gange oplevede vi, at de simpelthen ikke var forarbejdet ordentligt, med et kedeligt smattet resultat til følge, og så er det slet ikke arbejdet værd.

Når man køber marinerede sild, er man nogenlunde sikker på samme kvalitet hver gang. Ønsker man at servere flotte hele fileter, kan vi anbefale Launis sild, som også er i den dyre ende.

Køber man billigere, skal man se sig godt for, for hvis ikke silden er fast i kødet (og det er Nettos ikke), vil den smatte helt ud i en ny lage – og en dyr sild er ikke nødvendigvis god.

Vi har fundet et godt, billigt og ensartet produkt hos ALDI: Havets sild fra Hirtshals, som er helt neutralt marinerede.

TILBEREDNING

Som udgangspunkt drænes købelagen fra silden. Gem i første omgang lagen som i nogen af opskrifterne genbruges. Alle opskrifter passer til 1 bønne af ALDI's sild. Sildene skal lagres mindst 2 døgn (og gerne mere end 4) i den nye lage.

Vi laver selv kryddersnaps, og her kan vi anbefale ALDI's vodka, som er virkelig god til formålet. Den er meget smagsneutral, et par procent lavere i styrke og dermed efter danske skatteregler lidt billigere. Blandt andet laver vi snaps på blåbær, tyttebær, stikkelsbær og hyben, og når bærrerne har trukket 2-4 uger, sies de fra og er unikke til silde-lager. Står man med bær og ingen sild, kan bærrerne sagtens gemmes i fryseren til senere brug.



1 spsk karry
1 tsk gurkemeje
 evt. lidt chili, hvis det er
 en mild karry
lidt olie

1 lille æble skræillet og
 skåret i tern
1 lille løg skåret i tern

1 bundt frisk, velduftende
 og smagfuld dild
*(køb den på Torvet eller hos
grønhandleren i Klostergade)*

½ glas Amaretto kirsebær
ca. 1 dl Calvados

KARRYSILD

Svits karry i olie, så karryen får smag. Tilsæt den dræ-
nede sildelage, og lad det kort koge op sammen med
gurkemeje. Pisk eventuelle klumper ud, og afkøl lagen,
inden den hældes over de drænedesild.
Vend æble og løg i sildene inden servering.

DILDSILD

Dilden hakkes groft og blandes i den drænedesildelage,
og sildene vendes herefter i.

KIRSEBÆRSILD

Kirsebær og kirsebærlage blendes og fortyndes med
Calvados, til lagen får en passende konsistens og kan
dække de drænedesild.



SENNEP & ROM SILD

4 spsk sød sennep
ca. 1 dl rom
smag eventuelt til med
flydende honning

1 gulerod
1 lille løg

1 dl sildelage
½ dl farin
1 tsk kanel
1 tsk nellike
1 tsk allehånde
2 spsk olie
ca. 1 dl rom

groft hakkede ristede
hasselnødder

Rør sennep og rom til en ensartet lage, smag til med honning, og bland lagen med de drænedede sild. Skær gulerod og løg i fine tern, og bland med sildene inden servering.

ROMSILD

Sildelage koges med farin og krydderier i 15 min og afkøles helt. Olie og rom tilsættes, og lagen blandes i de drænedede sild. Ved servering drysses med groft hakkede ristede hasselnødder.

PICKLESSILD

1 glas pickles

1 glas pickles blandes med de drænedede sild.



TOMAT & TYTTEBÆR SILD

1 lille glas soltørrede
tomater i olie
ca. 1 tsk paprika
friskkværnet peber
1-1½ dl tyttebær
*(fra fremstilling af
kryddersnaps, hvis muligt)*
1-2 spsk rørsukker

Tyttebærrene blendes og smages til med sukker (rørsukker er bedst, men farin eller almindelig sukker kan bruges). Tomater tilsættes og blendes, og til sidst smages til med paprika og peber, inden lagen blandes i de drænedesild.

TOMAT & SHERRY SILD

½ dåse hakkede tomater
2 spsk tomatketchup
2 spsk olie
2 spsk rørsukker
ca. ½ dl sød sherry
friskkværnet peber

1 lille æble skræillet og
skåret i tern
1 lille løg skåret i tern

Alle ingredienser blandes og smages til med peber og lagen blandes i de drænedesild.
Vend æble og løg i sildene inden servering.





1 rå rødbede fintrevet
3 cm *(eller efter smag)*
peberrod fintrevet
1 spsk friske timianblade
salt
peber
ca. 2 dl sildelage

Bland timian, rødbede og peberrod med sildelagen og smag til med salt og peber. Vend herefter blandingen i de drænede sild.

PEBERROD & RØDBEDE SILD

1 stort æble fintrevet
1 cm *(eller efter smag)*
peberrod fintrevet
1 spsk friske timianblade
salt
peber
ca. 2 dl sildelage

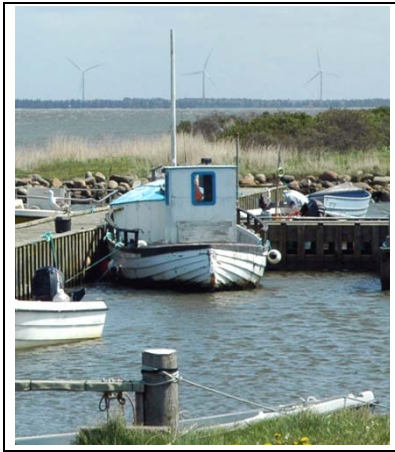
Bland timian, æble og peberrod med sildelagen, og smag til med salt og peber. Vend herefter blandingen i de drænede sild.

Pynt med rød peberfrugt inden servering.

PEBERROD & ÆBLE SILD

1 rød peberfrugt i fine
tern





Ca. 2½ dl blåbær
*(fra fremstilling af
kryddersnaps, hvis muligt)*
Ca. 1 spsk rørsukker

BLÅBÆRSILD

Blåbærrene blendes og smages til med sukker (rørsukker er bedst men farin eller almindelig sukker kan bruges), inden lagen blandes i de drænedesild.

½ fennikel knold
fennikel top
2 tsk stødt fennikel
ca. 2 dl sildelage

FENNIKELSILD

Fennikelknold snittes fint. Fennikeltop hakkes groft. Begge dele blandes i sildelagen sammen med stødt fennikel, og lagen vendes i de drænedesild.

2 hele usprøjtede
limefrugter
1 dl hvidvin
2 spsk rørsukker

LIMESILD

Limefrugterne blendes sammen med rørsukker og hvidvin. Blandingen smages til med sukker og vendes i de drænedesild.

2 hakkede forårsløg
2 spsk hakket frisk
bredbladet persille





RABARBER & INGEFÆR SILD

2 dl sildelage
200 g fint snittede
rabarber
1 fint snittet løg
½ dl farin
1 tsk allehånde
fint hakket ingefær
friskkværnet peber

Rabarber, ingefær og løg koges møre i sildelagen tilsat alle krydderier. Lagen afkøles helt og smages til med peber inden de drænedesild blandes i.

Frisk ingefærrod har en meget skarp smag, som kan være svær at dosere, og tit har man meget tilovers, som enten tørrer ind eller mugner i køleskabet eller bliver sej og trevlet i fryseren.

Kineserne har lært os den rette måde at opbevare frisk ingefærrod. Asiaterne bruger typisk risvin til formålet, men en almindelig tør (mad)sherry er mindst lige så velegnet. Ingefærroden skrælles og skæres i bolsjestore stykker, som pakkes i et marmeladeglas og overhældes med sherry, så de er helt dækkede. Ikke bare konserverer det ingefæren i månedsvis – ja årevis, men efter en månedstid er den skarpe smag blevet afrundet, så ingefæren er betydelig lettere at dosere. Efterhånden som ingefæren bruges, kan den overskydende sherry med stor fordel bruges til dressing og marinader.





4 tsk fint knuste enebær
½ dl gin
ca. 1 dl sildelage

1 løg i skiver
lidt groft hakket dild

1 bundt frisk velduftende
og smagfuld fransk
estragon
*(køb den på Torvet eller hos
grønthandleren i Klostergade)*

ca. 1 spsk tørret
basilikum eller efter smag

1 bundt frisk, velduftende
og smagfuld basilikum
*(køb den på Torvet eller hos
grønthandleren i Klostergade)*
friske tomater

ENEBÆRSILD

Enebær, gin og sildelage blandes og vendes i de drænedede sild. Pynt sildene med løg i skiver og dild inden servering.

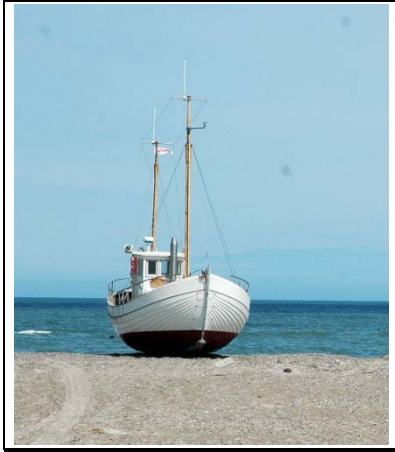
ESTRAGONSILD

Estragonbladene hakkes groft, blandes i den drænedede sildelage, og sildene vendes herefter i. Det er vigtigt, at det er fransk estragon, russisk estragon smager stort set ikke af noget.

BASILICUMSILD

Tørret basilikum tilsættes den drænedede sildelage, og sildene vendes herefter i. Ved servering vendes friske basilikumblade i silden, og silden serveres med friske tomater.





1 glas god pesto

Pestoen vendes i de drænede sild.
Pynt eventuelt med strimler af peberfrugter.

PESTOSILD

PORTVINSSILD

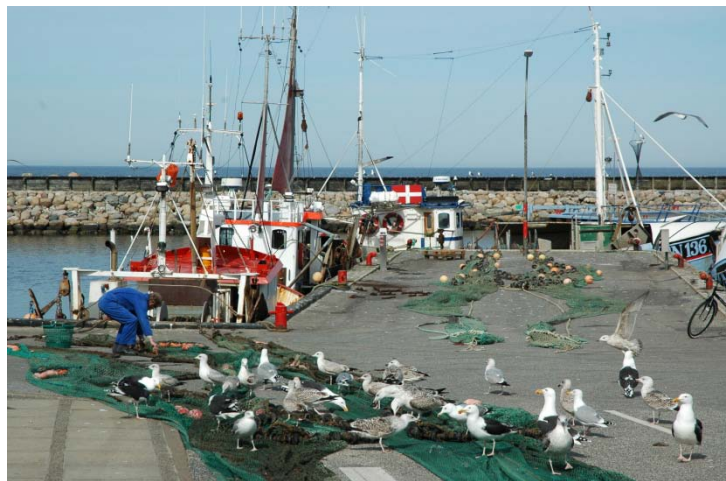
Portvin

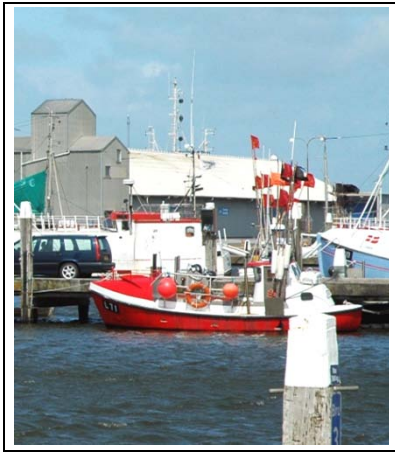
De drænede sild dækkes med portvin og trækker helst mindst 4 døgn.
Pyntes eventuelt med hakket purløg ved servering.

FERSKEN, ÆBLE & ROSMARIN SILD

2 ferskner
1 lille æble
2 spsk friske finthakkede
 rosmarinblade
ca. ½ dl rørsukker eller
 mere efter smag
ca. 1 dl hvidvinseddike

Æblet skrælles og blendes sammen med fersken.
Frugten koges 10 min. med de øvrige ingredienser og afkøles helt, inden det hele blandes i sildene.





½ dl tørrede tranebær
2 dl tranebærsaft eller
rødvin (eller halvt af hver)
ca. 2 tsk rørsukker efter
smag
1 rødløg

TRANEBÆRSILD

Tranebær, saft/rødvin og sukker koges ind til ca. det halve og afkøles helt, inden det blandes i de drænedesild.

Pynt med skivede rødløg ved servering.

BLOMME & COGNAC SILD

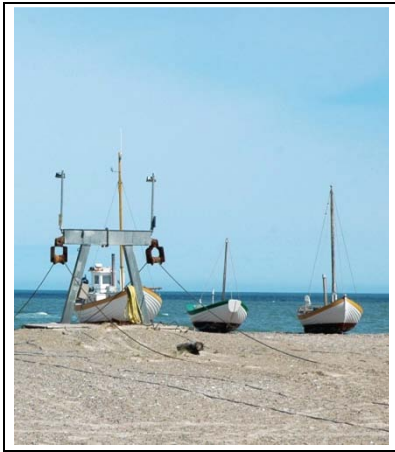
5 udstenede blommer
ca. 1 dl cognac
ca. 2 spsk friske
timianblade
smages eventuelt til med
flydende honning

De udstenede blommer blendes og blandes med cognac (eller anden spiritus) og timianblade. Smages eventuelt til med flydende honning. Herefter vendes blandingen i de drænedesild.

SOLBÆR & ROM SILD

½ glas solbærmarmelade
ca. 1 dl rom
evt. 2 spsk friske
grofthakkede mynteblade
efter smag

Bland solbærmarmelade med rom, og tilsæt mynte, hvis man kan lide smagen. Blandingens vendes i de drænedesild.



ca. 3 dl hyben
*(fra fremstilling af
kryddersnaps, hvis muligt)*
ca. 1 dl rørsukker

HYBENSILD

De rengjorte hyben blendes og koges møre med sukker i ca. 15 min. Smages eventuelt til med mere sukker inden blandingen afkøles helt og derefter blandes med de drænede sild.

ca. 2½ dl stikkelsbær
*(fra fremstilling af
kryddersnaps, hvis muligt)*
ca. 1 dl rørsukker
evt. 2 spsk friske
timianblade efter smag

STIKKELSBÆRSILD

Stikkelsbærrene koges med sukker i ca. 15 min, blendes, tilsættes timian efter smag og smages eventuelt til med sukker. Lagen afkøles helt inden den blandes i de drænede sild.





BALSAMICOSILD

En luksusudgave af silden kan man få ved at marinere de drænede sild i en rigtig god Balsamico f.eks. fra Hinberg & Vanilla serien. Her findes flere spændende smagsvarianter til omkring 40 kr. for 100 ml. Eventuelt kan man fortynde med sildelage.

finthakket frisk chili efter
smag
ca. 2 dl sildelage
friske peberfrugter

CHILISILD

Bland den finthakkede friske chili med sildelage, og vend blandingen i de drænede sild.
Ved servering pyntes med strimlede friske peberfrugter.

Man kan langtidsopbevare frisk chili ved at hakke den fint og derefter dække med flydende honning. Herved bliver den også lettere at dosser.

PERSILLESILD

1 bundt frisk, velduftende
og smagfuld bredbladet
persille
(køb det på Torvet eller hos
grønthandleren i Klostergade)

Persillebladene hakkes groft og blandes i den drænede sildelage, og sildene vendes herefter i.



ABRIKOSSILD

Mange marmelader egner sig godt til sildemarinader. Man kan med fordel blande friske krydderurter i marmeladen, og kun fantasien sætter grænser. Marmeladen fortyndes enten med lidt af sildelagen eller vineddike, før den blandes i de drænedede sild.

½ glas abrikosmarmelade
eller tilsvarende blendede
henkogte abrikoser
ca. 1 dl hvidvinseddike
2 spsk friske timianblade
smag eventuelt til med
flydende honning

Abrikoser, eddike og timian blandes og vendes i de drænedede sild.

ORANGESILD

½ glas orangemarmelade
1 hel usprøjtet lime eller
citron
ca. 1 dl hvidvinseddike
friske citrontimianblade
eller citronmelisse efter
smag
smag eventuelt til med
flydende honning

Lime/citron blendes og blandes med marmelade, eddike og timian, før det vendes i de drænedede sild.

