

Gravad fisk



Fisk som - Laks, Ørred, Makrel, Torsk og Sild kan graves. Foretages tilberedningen hjemme kan man anvende frosset fisk, så eventuelle snyltere neutraliseres. I opskriften er anvendt fjeldørred fanget på Grønland og tilberedt ude i naturen.

Fileter fisken og læg hver filet med skindsiden nedad i et passende stort fad eller på staniol. Drys først hver filet med groft salt, sukker og den tørrede dild. Du kan sagtens eksperimentere med blandingsforholdet på salt, sukker og dild.

Læg den anden filet, krydret på samme måde, ovenpå med skindsiden opad, læg dem hoved mod hale. Inden, kan du eventuelt supplere med friskklippet dild eller hele dildstængler, det forøger den færdige smag.

Læg et bræt over og tyng det let ned, fx med en tung gryde eller lignende.

Dæk det hele med alufolie og lad det marinere 2-3 døgn i køleskabet.

Vend fileterne 2-3 gange i løbet af denne tid og hæld lage fra hver gang.

Bemærk lige, at hvis du vil have en kraftigere smag og fastere konsistens prikkes fileterne med en gaffel inden der kommes krydderier og dild på.

Ingredienser pr. kg fisk

½ dl groft salt

½ dl sukker

5 spsk tørrede dildspidser

Husk at lave eller anskaffe dilddressing inden servering.

Kilde: Hans-Henrik Topp

26.11.2011