

Hjemmelavede marinerede sild



Det er ikke svært at lave sine egne hjemmelavede marinerede sild, men det skal planlægges. Begynd 3-4 dage før silden skal serveres, for det tager tid at udvande silden, og derefter skal den have tid til at tage smag fra lagen. Som belønning for sine anstrengelser får man til gengæld en hjemmelavet sild, der smager nøjagtig, som man vil have den!

Vi anbefaler på kraftigste, at man benytter industrielt fremstillede saltede sild som råvare, fx Lykkeberg fedsild, altså ikke hjemmesaltede sild. Man skal passe meget på med at hjemmesalte sild, for hvis man ikke er meget omhyggelig med køkkenhygiejnen, kan jordbakterier forårsage botulisme, pølseforgiftning.

Ingredienser til en klassisk marineret sild

200 g saltsildefilet – eller 4-500 g hel saltsild

2 dl husholdningseddike 5%

200 g sukker

Krydderier fx laurbærblade, sorte peberkorn, allehånde, nelliker

1 løg i skiver

Fremgangsmåde

Køb saltsild hos fiskehandleren eller i supermarkedet. Danske saltsild – også kaldet fedsild – er saltet som hele sild, mens islandske eller norske sild har fået skåret hovedet af inden nedsaltning, for at saltet hurtigere kan trænge ind i de store sild og konservere dem. Man kan selv fileteres sildene eller bede fiskehandleren om at gøre det. En del fiskehandlere forhandler også saltsildefileter.

Filetering

Læg silden med ryggen mod dig selv - 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 skråt fra ryg mod bug. Vend fileten og tag fat i skindet ved nakken og træk det af. Puds eventuelt fileten af, så der ikke er trevler, og så er din filet færdig.

Udvanding

Før marinerung skal sildefileterne vandes ud, indtil saltsmagen er passende for din gane. 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 husholdningseddike, 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 laurbærblade, peberkorn, allehånde og nelliker kan man bruge fantasien – og bruge løs af krydderihylden. Til dildsild kan laurbærblade og peberkorn erstattes med dildfrø og evt. lidt sennepsfrø.

Den færdige lage skal køles af, før den hældes over sildene, som i mellemtiden er skåret i bidder og lagt i rene, skoldede glas sammen med løgskiver. 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 øverste 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 luftens ilt. Holdbarheden påvirkes også af saltindhold og opbevaringstemperatur. Når silden har fået den rigtige smag, skal den stå så koldt som muligt i køleskabet.

Til sidst er der blot at servere de hjemmelavede sild med godt rugbrød, friske løgringe og et smilende æg og eventuelt en øl og en snaps. God fornøjelse i køkkenet og ved bordet.

Kilde: Lykkeberg Sild

10.04.2011