

Kogt syltet sild

Af Frank Hansen

I forbindelse med mit arbejde i København, må jeg tit lægge krop til kulinariske og spændende variationer over temaet – mad. Jeg er dog mest til det traditionelle danske køkken, og en af de frokostrestauranter i København der hører til de mest traditionelle er "Kanalcafeen". Den ligger lige ned til kanalen bag Christiansborg. Det er en gammel restaurant, hvor ingen udenlandske påhit nogensinde har sneget sig ind på spisekortet.

Her serverer man Kogt syltet sild. Det er en fantastisk spise! Sursød – Hot/blid og fast i konsistensen. Den er et sikkert hit. Det er dog aldrig lykket mig at få lusket opskriften ud af dem. Det er en familiehemmelighed siger de.

Min kone ved altid, hvad der er godt for mig, også længe før jeg selv ved det! Hun vidste også at det var godt for mig at eje Nikolaj Kirk's fiskekogeboek "FISK". Han er såmænd også barnebarn af den tidligere indehaver af Kanalcafeen. I hans kogebog kan man læse, hvordan man laver den rigtige kogte sild. Jeg har tillempet hans opskrift, fordi han bruger rundrensede sild, og det er de færreste der kan skaffe dem eller rundrense dem selv. Her er hans opskrift med almindelige sildefileter, som vi kender dem fra fiskehandler og supermarked.

Du skal bruge:

Til lage:

4 dl. eddike (gerne 3 dl alm. og 1 dl. hvidvinseddike)

4 dl. vand

1 tsk. groft salt

3 dl. sukker

2 laurbærblade

4-5 små tørrede røde chilier

5-10 peberkorn

1 tsk. sennepskorn

Til senere:

6 sildefileter

Og så gør du så'en her!

Kog lagen sammen i en gryde hvor du også senere kan få plads til sildene. Kog den i ca. 10 min og smag den til med sukker eller eddike. Den skal smage sursødt af eddike – som du bedst selv kan li' den. Rens dine smagsløg med en kølig Ale fra Refsvindinge.

Skyl silden og tør dem udvendig og indvendig. De skal være blanke på skindsiden og lysegrå på kødsiden. Er de brune på kødsiden – og det er de tit. Så brok dig hos din sildepusher. De er fremragende til at fiske gedder med om efteråret; men uanvendelige som menneskeføde.

Fold dem sammen på langs og luk bugen med en kødnål eller lignende. Læg sildene i den varme lage og varm op til kogepunktet og sluk så for varmen og fjern gryden fra varmen. Uh' ha den kræver stor koncentration og giver en nærmest ørkenagtig plet i halsen lige omkring drøbelen. Nivellér med Ale! Tag hurtigt silden op og læg dem side om side i en glasskål eller en krukke – hvad du har og dæk dem med lagen. Du skal være meget forsigtig for silden må ikke gå i stykker og den må for alt i verden ikke få for meget varme. Skænk dig en kold skummende Ale og nyd duften og resultatet af din ihærdighed.

Dæk dem til og lad dem trække i 8 dage.

Fisk dem forsigtigt op af lagen uden at ødelægge det hele.

De serveres med groft rugbrød i håndskårne skiver, krydderfedt, løgringe og creme fraiche.

På Kanalcafeen ville de servere en fadøl og en snaps af ædel byrd.

For resten - ved du at man også kan få Ale fra Refsvindinge på Fad?

Velbekomme.