

Lokal tradisjonsmat

LOKAL TRADISJONSMAT

I dette nummeret vil jeg lage oppskrift av lokal råvare som har lang tradisjon i Haugesund, men kanskje anrettet på en mer moderne måte enn det de fleste forbinder med sild. Jeg har valgt å servere kryddersild på ristet focaccia servert med rødbet-terrinn, lettsyltet sjalottløk, pisket seterrømme, frityrstekt kapers og urtesalat. Retten dedikerer jeg til Kyvikbrødrene på Norrøna Sild som i generasjoner har levert sild av ypperste kvalitet og godt håndverk. Det er synd at ikke flere restauranter setter denne fantastiske råvaren på menyen, både med tanke på kvalitet på råvaren og den historiske tilknytningen den har til Haugalandet. Furruten Norrøna Sild ville nok ikke verdens lengste sildabord funnet sted. De sponser hver år all silden som brukes til dette arrangementet. All honnør til dem!

Kryddersild

4 kuvert

- 4 stk krydder-sildfilet fra Norrøna Sild eller Carlo Sild
- 1/2 boks seter rømme
- Focaccia
- Kapers
- 1 glass rødbeter
- Cider/eple eddik
- 2 plater gelatin
- Sukker
- 6-8 sjalottløk
- Salt

Rødbet-terrinn:

Start med å lage rødbet-terrinn, helst dagen før retten skal serveres. Den lager du enten av ferdig syltede rødbeter eller om du sylter dem selv. Legg 2 plater gelatin i bløt. Kok opp 0,25 liter med laken. Smak til med litt salt og pepper. Ha i gelatinbladene. Deretter kutter du opp rødbetene i staver. Gjør klar noen former eller rør. Tett disse med plastfolie og aluminiumsfolie i bunn. Ha i rødbetene. Ikke la det ligge helt tett, slik at det er plass til rødbetelaken i formen. Når rødbetelaken har kjølnet heller du den over rødbetene. Sett i kjøleskapet. Laken vil da stivne og binde rødbetene sammen. Terrinen skjæres ut av formen eller bruk en skibrenner til å varme formen til terrinen slipper.

Focaccia:

Det lager du selv eller kjøper for eksempel kvalitetsbrød på naturbakst. Alternativt kan du servere et godt mørkt rugbrød til. Jeg lager alltid deigen dagen i forveien. Det som kalles kaldhev. Da trenger en mindre gjær og en vil få større luftlommer i deigen og bedre smak. Til focaccia lager jeg en relativt bløt deig av hvetemel og durumhvet, gjær, salt og iskaldt vann. Den har jeg da i en stor form. Presser den ut i formen til den er passe tykk. Har på finhakket fersk rosmarin. Stikker groper i deigen og fyller gropene med god ekstra virgin olivenolje. Settes på kjøll til dagen etter. Steiker det til det er gyllent. Skjær ut lange strimler av brødet. Del det i to og rist det i en varm panne på alle sider til det har fått en fyllen farge.



Lettsyltet sjalottløk:

Kok opp 1 del eddik(eple/cider eddik), 2 deler sukker og 3 deler vann. Ha i laurbærblad, nellik og for eksempel fennikelfrø når blandingen har kokt opp. Rens deretter sjalottløken og del dem i to. Ha dem i laken når den har kjølnet litt av. Den skal fortsatt være litt varm, men ikke kokende. La dem trekke i laken i ca 30 minutter til de har blitt bløtere og fått trukket til seg syltelaken.

Setterrømme:

Piskes for hånd til den er stiv.

Frityrstekt kapers:

Kapers has i frityr eller en liten kasserolle med frityrolje. Oljen må være godt varm. Ha i kapers til de åpner seg å blir sprø. Pass på!

Vinanbefaling:

Til denne retten vil jeg anbefale en vin fra Filippo Gallino, Piemonte/Italia. Hans Roero Arneis produseres på de kalkrike vinmarker i Canale i Roero. Vinen egner seg godt til en silderett som dette på grunn av at vinen har godt med naturlig syre og en del kalkmineraler, som gjør at den tåler fet fisk. Vinen er laget på 100% Arneis. Druene håndplukkes og lagres på ståltank før flasketapping.

Det spruter som regel akkurat i det en har kapersene i oljen. Ha dem deretter over på et tørkepapir. Dette er et fantastisk tilbehør til mange fikseretter. En får da sprø, salte og syrlige kapers til fikseretten

Hvordan anrette:

Tørk av silden. Det er godt hvis du luner silden enten i ovnen på svak varme i kort tid eller i en stekepanne på svak-svak varme. Bare til den har fått litt varme. Ha den oppå den ristede focaccia, topp med frityrstekt kapers og stor kapers delt i to. Sett rødbet-terrinen på tallerken og topp den med en liten urtesalat og frityrstekt jordskokk. Ha på en god skje med setterrømme og den syltede sjalottløken. Server med nykokte små mandelpoteter vendt i setersmør.

Filippo Gallino Roero Arneis 2009
Polnummer: 4862101 (må bestilles)
Pris: 133,40

Som et alternativ kan jeg anbefale en sildeakevitt. Kaptein Bulls Sildeakevitt er laget spesielt til silderetter. Polnummer: 5692602



Geir André Sjurseth – gastronomcatering.no