



# Årets Sildeopskrift 2017

## 1. Plads

Jens Pelikan

**"Gravad sild på kartoffel rosti med rød eller gul figen sennep"**

**"Gebeizter Hering mit Kartoffelrösti und gelben oder roten Feigensenf"**

### Gravad Sild:

1 TL Salz (8 g) und 1 TL Zucker (8 g) und 200 g Heringsfilets (6 Stück) einreiben. Je zwei Filets mit der Innenseite in einer Schale aufeinanderlegen. Die Filets mit einer Klarsichtfolie abdecken und mit einem 1 L Tetrapack (z.B. Saft) beschweren. Die Filets im Kühlschrank kalt stellen. Nach 1,5 Tagen die Filets umdrehen und weitere 1,5 Tage kalt stellen.



Nach drei Tagen sind die Filets fertig. Mit einem scharfen Messer die Filets in dünne Scheiben von der Haut schneiden.

### Kartoffelrösti:

500 g Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in dünne, längliche Stücke zerteilen. Würzen mit Salz und etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss. Es wird sich nach kurzer Zeit Wasser bilden, bitte abgießen und die Kartoffelstreifen ausdrücken.

Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und kleine Mengen der Kartoffelstreifen hineingeben, flach drücken und zu einer runden Form formen. Die Röstis von beiden Seiten knusprig braten.

### Anrichten:

Kartoffelrösti auf einem Teller platzieren, mehrere Stücke vom gravad Sild drauflegen. Ein Tropfen Creme Fraiche und etwas roten oder gelben Feigensenf dazugeben. Zum Abschluss ein paar Stängel frische Kresse beifügen.

Guten Appetit