

Karrysild med løg, æbler og karse

12 (6 hele sild) store sildefileter -
gammeldags modnede i saltlage

Karrylage

Krydderier til ristning

1 spsk. peberkorn
1 spsk. korianderfrø
10 stk. hel allehånde
1 spsk. fennikelfrø
1 spsk. bukkehornsfør
5 kardemomme kapsler

4 dl æbleeddike eller lagereddike
3 1/2 dl sukker
2 dl vand
1 stort løg
4 lauerbærblade
2 tørrede eller friske chilier
1 stang kanel
1 spsk. gurkemeje
3 spsk. god madraskarry
5 cm frisk ingefær i skiver

Syltede salatløg

1 1/2 kg salatløg eller rødløg

Syltelage

5 dl lagereddike
4 dl vand
500 g honning
2 stængler timian
2 lauerbærblade
10 peberkorn
1 tsk. salt

Sprød boghvede

100 g hel boghvede
1 1/2 spsk. salt
2 l vand
1 l olie

Karrycreme

3,5 dl hjemmelavet mayonnaise
0,5 dl creme fraiche 38 %
2-3 spsk. citronsaft
4 spsk. god karry
havsalt
friskkværnet peber

Anretning

10-12 friske æg - kogt smilende
2 sprøde æbler
2 bakker karse
10 skiver rugbrød
krydderfedt eller smør til brødet

1) Sild: Udvand de saltede/modnede sildefileter i en stor skål koldt vand i køleskabet natten over, ca. 12 timer. Tag sildefileterne op, skyl dem i rent vand og smag på dem. Sildene skal stadig være til den salte side, da eddikelagen også vil trække lidt salt ud. Er de stadig meget salte, lad dem udvande i nyt vand i et par timer mere.

2) Karrylage: Rist krydderierne kort på en pande til de dufter. Kom dem derefter i en gryde sammen med alle de øvrige ingredienser til lagen og kog sagte i 15 minutter. Tag gryden af blusset, og afkøl lagen.

3) Kom sildene i et skoldet sylteglas, hæld den afkølede lage over, sæt det på køl, og lad sildene trække i lagen i mindst 3 døgn inden servering. Holder sig i mindst 3-4 uger dækket af denne lage på køl.

4) Syltede løg: Løgene pilles og skæres i 1 1/2 cm brede skiver. Blancher løgskiverne i letsaltet vand, til de begynder at skille ad. Tag løgene op med en hulske, og kom dem i et skoldet sylteglas.

5) Syltelage: Kom alle ingredienserne i en gryde og kog op, til honningen er helt opløst. Afkøl lagen og hæld den over løgene.

TIP: De syltede skalotteløg er gode med masser af sager på julefrokostbordet og smørrebrødet. Fungerer med alt fra sild og rimmet fisk til rullepølse og gravad okse.

6) Sprøde boghvedekerner: Kog 2 l vand op med salt i en gryde, og kog boghveden heri i ca. 15 minutter. Kom boghveden i en sigte, og lad den dryppe af. Varm ovnen op til 140 grader. Bred boghveden ud på en bageplade med bagepapir, og tør den i ovnen i 25-30 minutter.

7) Varm derefter olien op til ca. 175 grader i en gryde, og fritér boghveden lidt af gangen heri, til den er gylden og sprød. Tag den op, og lad den dryppe af på fedtsugende papir. Boghveden kan sagtens tilberedes dagen før, den skal bruges. Den kan holde sig op til 7 dage i en beholder med tætsluttende låg. Sæt den ikke i køleskabet, så den bliver blødt.

8) Karrycreme: Bland alle ingredienser og smag til med salt, peber og citronsaft. Lav den gerne et par timer før, den skal bruges, da den har godt af at trække. Fyld den på sprøjtepose, så du nemt kan anrette den.

9) Anretning: Klip karsen og kom den i en skål. Tag silden op af lagen, og lad den dryppe af i en sigte. Skær æblerne i halve skiver eller tern. Smør rugbrødsskiverne med smør eller fedt, og anret silden på brødet. Kom med sprøjteposen små klatter af karrycremen på, derefter frisk æble, syltede løg, halve eller både af de smilende æg. Kom karsen på, og slut af med at drysse boghvedekerner på.