

# Bagt, syltet sild med rabarber og rygeostcreme

## 6 stykker smørrebrød

### Syltet sild

6 dobbelte silde fileter  
1 stort sommerløg eller skalotteløg  
2 dl rabarberstængler  
skal af 1 øko-citron  
2 laurbærblade  
1 1/2 dl æbleeddike  
2 spsk honning  
1 1/2 dl rapsolie  
havsalt og friskkværnet peber

### Syltede rabarber

2 dl rabarberstængler  
1 dl vand  
1 dl sukker  
1/2 dl eddike

### Rygeostcreme

75 g rygeost  
1 dl cremefraiche 38 %  
1-2 riv af en muskatnød  
lidt skal af 1 øko-citron  
havsalt og friskkværnet peber

### Anretning

blød timian fra potte eller kørvel  
6-8 skiver rugbrød



### SYLTET SILD

Sæt ovnen på grillfunktion ved 250 grader.

Skær eller klip rygfinerne af og pensl skindsiden af fileterne med rapsolie og drys med salt. Læg dem med skindsiden opad på en bageplade med bagepapir og kom dem i den varme ovn i ca. 4-6 minutter, til de har fået en anelse farve, men stadig er saftige indeni. Lad dem derefter køle af.

Skær løget over på langs og skær det derefter i tynde skiver. Sauter løgskiverne i 2 spsk olie i 5 minutter i en sauterpande ved middelvarme og krydr med lidt salt og peber. Skær imens rabarberstænglerne i stykker a 1 cm og kom dem i sauterpanden sammen med citronskal, laurbærblade og eddike. Lad det koge op og kog i 2 minutter, smag derefter til med salt, peber og evt. lidt ekstra honning - det skal have en syrlig smag.

Læg de afkølede silde leter i et skoldet sylteglas i flere lag, skiftevis med grøntsager, eddikelage og olie. Slut af med olie. Lad sildefileterne stå på køl min. natten over. De holder sig 5-7 dage på køl.

### SYLTEDE RABARBER

Skær rabarberne i stykker a 1 cm. Kog vand, eddike og sukker op i en kasserolle, kom rabarberne i og træk kasserollen af blusset. Lad rabarberne trække ved eftervarmen i 15 minutter og kom dem i et sylteglas.

### RYGEOSTCREME

Rør rygeosten sammen med cremefraiche og smag til med muskatnød, citronskal, salt og peber. Kom cremen i en lille sprøjtepose.

### ANRETNING

Tag sildene og evt. lidt af løgene op og lad dem dryppe af i en sigte eller på køkkenrulle.

Rist rugbrødet let i en brødrister. Det må ikke blive hårdt, men skal bare varmes op og få lidt ristet smag i kanten. Anret silden på rugbrødet med små dutter rygeostcreme. Slut af med syltede rabarber og evt. løgene fra silden samt timian eller kørvel.



## AAMANN'S SMØRREBRØD

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S SMØRREBRØD" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2016.