

Stegte sild med syltet selleri, hakket æg, hasselnød og estragon

.4 personer

Ingredienser:

4 dobbelte friske sildefileter
1 dl æbleeddike
1 dl vand
1 dl sukker
1 teske salt
10 fennikel frø
friskkværnet peber
2 dl hvedemel
4 æg
3 spsk. rapsolie
40 g hasselnøddekerner
½ potte purløg
½ potte frisk estragon
4 skiver rugbrød



Sådan gør du:

Skræl sellerien og skær den i helt tynde skiver med et mandolinjern. Kog eddiken sammen med vandet, sukkeret, salt og fennikel frøene. Held den varme lage ud over selleri skiverne i en skål, og lad dem trække et par timer, inden de bruges. Læg sildefileterne med skindsiden nedad på et skærebræt, og krydr med salt og friskkværnet peber. Hak estragonen, og drys det på. Luk sildefileterne sammen på den lange led, og vend dem i melet. Kog æggene i 8 minutter, og læg dem i koldt vand, så kogningen stopper. Pil æggene, og hak dem groft. Steg sildefileterne i olien i ca. 2 minutter på hver side, og giv dem et let tryk, så de ikke åbner sig under stegningen. Blanchér hasselnødderne, og hak dem groft. Anret sildefileterne på en tallerken, krydr med lidt salt, og læg et par tynde skiver af den syltede selleri ovenpå. Drys med hakkede æg og hasselnødder, og klip lidt purløg udover.

Server med en skive rugbrød