

## Smagsprøver Danfish Aalborg

### Carpaccio

500 g filet Mørksej eller Brosme

½ dl. olivenolie

Saften af 1 citron

½ løg

3 saltede drueagurker

Fileterne rulles sammen og stilles køligt et par timer. Rullerne skæres i 2 mm tykke skiver og anrettes på tallerken krydres med salt og peber. Fisken overhældes med marinaden som laves af olivenolie, citronsaft, løg og drueagurker. Fisken skal blot marinere 10 min.

### Hanstholm Salat

150 g Taabel rejer

250 g små kogte kartofler i skiver

150 g røget sej

2 dl. Fromage frais

2 spsk. Mayonnaise

2 tsk. Citronsaft

1 bdt. Dild

1 bdt. Purløg

Alle ingredienser blandes og tilsmages med salt og peber – stilles kølig 2 timer før serveringen.

### Mor Birthes fiskesuppe

200 g rejer

3 skalotteløg

Det lyse af 1 porre

4 mellemstore kartofler

1 liter fiskebouillon

2 dl. Tør hvidvin

½ g safran

2 store tomater

1 dl cremefraiche

½-1 dl finthakket dild

salt og peber

Pil løg og skræl kartoflerne og skær dem i små stykker. Svits dem i olivenolie i en gryde. Hæld fiskebouillon og vin i. Tilsæt safran bring det i kog og kog suppen under låg i 20 min.

Skold og flå tomaterne imens.

Fjern kernerne og skær tomaterne i småstykker. Kom dem i en gryde og lad det koge 5 min til. Blend alt jævnt i foodprocessoren eller direkte med en stavblender i gryden.

Rør cremefraichen i og bring suppen i kog igen. Smag til med salt og hvid peber.

Serveres med rejer eller små stykker dampet fisk.

## Syltet kulmule

### 8 friske kulmulefiler

3 dl ekstra jomfruolivenolie

2 store rødløg i tynde skiver

2 gulerødder skrællede og i skiver

2 laurbærblade

2 fed hvidløg i tynde skiver

1 fennikel flækket og i tynde skiver

3 dl sherryeddike

1½ spsk. korianderfrø

Salt og peber

Læg kulmulen med skindsiden op ad på en rist og pensl dem let med en smule af olien. Stil dem ca. 10 cm fra grilllegemet og grill dem i 4-6 min eller til skindet er brunt og sprødt og fisken let kan deles i flager. Tag dem ud og stil til side

Opvarm resten af olien i en stor pande. Tilsæt løgene og svits dem i 5 min eller til de er klare men ikke brune. Tilsæt resten af ingredienserne og lad det simre i 10 min eller til gulerødderne er akkurat møre.

Skil fileterne i store flager og fjern skind og evt. ben. Læg dem i et skoldet henkogningsglas og hæld grøntsagsblandingen i samme med olie og eddike. Væden skal altid dække helt.

Lad glasset køle af, sæt låg på og lad det trække mindst 1 døgn og maks. 5 dage.

## Krabbesalat

### 240 g krabbekød

1 rød peberfrugt grillet og flået

2 spsk. Citronsaft

200 g flødeost naturel  
Salt og peber

Kom ½ af krabbekødet i en blender sammen den røde peberfrugt, 1½ spsk. Citronsaft samt salt og peber. Blend til det er findelt og kom det over i en skål. Rør resten af krabbekødet samt flødeosten i. Smag til med salt og peber.

### **Kulmule eller lyssej i hvidvin**

Ca. spsk. Hvedemel  
**4 kulmulefileter med skind**  
4 spsk. Ekstra olivenolie  
1½ dl. Tør hvidvin  
2 store fed hvidløg finthakket  
6 forårsløg i tynde skiver  
salt og peber

Forvarm ovnen til 230 grader. Krydr melet med rigeligt salt og peber på en flad tallerken. Vend skindsiden af kulmulefileterne i det krydrede mel, børst overskydende mel af og stil dem til side.

Opvarm en pande med høje sider og varmeresistent håndtag ved høj varme til den er godt varm. Tilsæt olien og varm op til den begynder at syde, læg fileterne på panden med skindsiden nedad og steg dem i 3 min eller til skindet er gyldenbrunt.

Vend fisken og krydr med salt og peber. Kom vin, hvidløg og forårsløg ved. Stil panden i ovnen uden låg i 5 min eller til fisken nemt kan skilles i flager. Server direkte fra panden