



Jeppes fiskefrikadeller med torsk og laks **Hovedret 4 personer**

Der er lige så mange forskellige opskrifter på fiskefrikadeller, som der er stjerner på himlen. Jeg synes bedst om, når fisken er hakket i grove stykker, og der ikke er tilsat for meget mælk eller fløde, så dellen har substans, og man kan fornemme, hvad man spiser.

Fiskefrikadeller

400 g torskefiletstykker
100 g koldrøget laks
300 g fersk laks
1 rødløg
1 æg
1 dl. fløde
1 håndfuld hakket dild
Salt & peber

Hak fisken med en kniv på et skærebræt. Den skal stadig være i stykker, så man kan se, hvad det er, men den skal være begyndt at mose lidt i kanterne. Kom fisken op i en skål og rør den sej med salt og peber. Den er sej, når den begynder at samle sig i en klump. Ægget tilsættes, og farsen røres sammen igen. Derefter tilsættes fløden i en tynd stråle, mens der fortsat røres. Hak til sidst løget fint og vend det i sammen med dilden.

Kartoffelsalat

700 g små vaskede kartofler
½ dl olivenolie
2 citroner
2 spsk. florsukker
1 håndfuld hakket dild og kørvel
Salt & peber

Kog kartoflerne i letsaltet vand, til de er møre - ca. 15 min. Dryp dem af og køl dem ned. Citronskallen rives i strimler med et juliennejern og blanches i saltvand. Citronerne presses og saften piskes sammen med sukkeret. Smag blandingen til så den bliver sur/sød og pisk olien i. Kartofflerne vendes sammen med citronskallen og krydderurterne i marinaden. Smag til med salt og peber.

Remoulade

Der findes unægteligt nemmere, og i mange tilfælde også gode alternativer til at lave remouladen selv, men har man tid og mod til at prøve det, bliver resultatet klasser bedre, end købt remoulade. Du skal starte med at lave karrypickles. Da det kan holde sig i lang tid på køl i et lufttæt glas, er det ikke noget, man skal bekymre sig om at lave for meget af. Lav blot så der er til længere tids forbrug.

Karrypickles

1 squash

2 gulerødder

1 blomkål

½ agurk

1 håndfuld grønne bønner

Dette er blot nogle af de ting, der evt. kan komme i. Vælg de af sæsonens grøntsager du synes om.

250 g rørsukker

7½ dl eddike

50 g smør

50 g mel

2 spsk. karry (mængden kan variere, alt efter hvilken karry der bruges)

Pluk blomkålen i små buketter, skær de øvrige grøntsager i tern og kom alle grøntsagerne i saltlage (1 l vand, 120 g havsalt, 10 g sukker, 3 laurbærblade og 10 sorte peberkorn) og på køl til dagen efter.

Dryp grøntsagerne godt af for lagen og kom dem i en gryde sammen med eddike og sukker. Kog dem i ca. 7-10 min. - de skal stadig have lidt bid. Sigt derefter eddelagen fra og gem grøntsager og lage hver for sig. Smelt smørret i en gryde og rist karryen let. Tilsæt melet, bag det godt igennem og tilsæt derefter kogelagen lidt efter lidt. Smag evt. til med mere karry. Vend de kogte grøntsager i og kog det hele op. Den varme karrypickles hældes på skoldede patentglas, der er skyllet i atamon. Glassene lukkes til med det samme.

Mayonnaise

2 pasteuriserede æggeblommer

1 tsk. dijonsennep

Lidt citronsaft

2 dl bornholmsk rapsolie eller evt.

vindrukerneolie

Salt & peber

Sørg for at alle ingredienser har rumtemperatur. Pisk æggeblommerne med sennep, citronsaft, salt og peber og pisk så olien i lidt efter lidt. Det er vigtigt at få pisket godt i blommerne for at få en luftig og fyldig mayonnaise. Derudover skal man passe på at komme olien i dråbe for dråbe i starten for at undgå, at mayonnaisen skiller. Skulle den skille, kan man altid starte forfra, og piske den skilte masse op i den nye, så vil den samle sig igen.

Remouladen igen...

Blend karry pickles sammen med mayonnaise på en foodprocessor og remouladen er færdig.

Anretning

Fiskefrikadellerne anrettes på en tallerken sammen med kartoffelsalaten og evt. lidt grøn salat. Serveres med remoulade og rugbrød.

Foto og tekst venligst stillet til rådighed af Royal Greenland.