

Stenbiderrogn

Rensning af stenbiderrogn

Stenbideren er med rogn i perioden fra slutningen af januar til april, så frisk stenbiderrogn er en lækker og fornøjelig forårsspise.

Sådan gør du:

Fjern de største hinder og læg resten af rognen i en stor skål med iskoldt vand. Pisk kraftigt med et metalpiskeris, til hinderne slipper og sætter sig på piskeriset. Tag hinderne af piskeriset og fortsæt processen indtil der kun er ganske få "flimser" tilbage i vandet. Hæld det meste af vandet fra og fyld en ny omgang iskoldt vand i skålen. Der skal være dobbelt så meget vand, som rognen fylder. Når vandet er faldet til ro, vil æggene synke til bunds. Det smarte er, at man nu kan hælde vandet forsigtigt fra, så de sidste små hinder forsvinder ud sammen med vandet. Er der stadig nogen tilbage gentages processen. Hæld rognen i en trådsigte og lad den dryppe af. Salt rognen, mens den stadig er i sigten. Saltet gør, at rognen smider den sidste væde. En tommefingerregel er, at man salter stenbiderrogn, som man vil drysse salt på et æg. Men er du usikker kan du gå ud fra at 200 g rensset stenbiderrogn smages til med ca. ½ tsk. salt. Stenbiderrogn skal opbevares og serveres koldt.

Beregn 50 – 100 g rogn pr. person til forret.

Det er vigtigt at rognen renses meget fint, da hinderne fordærver rognen hurtigere. Så jo bedre rognen er rensset, desto længere holdbarhed har den. I køleskab ved max. + 4° C., holder rognen sig i 3 dage. Stenbiderrogn kan også fryses, men det er bedst at nedfryse usaltet. Når man så skal bruge stenbiderrognen, tages den ud fra frost og hældes op i en sigte med det samme. Når den er tøet langsomt op, saltes den. Rør lidt rundt med en ske. Saltet gør, at rognen smider det sidste væde, og så er sprødheden i rognen så tæt på det friske rogn, som den kan blive.

Ingredienser

Stenbiderrogn med cognac

200 g rensset stenbiderrogn

ca. ½ tsk. salt

ca. 1/4 stk. finthakket rødløg

lidt citronsaft

lidt knust peber

i stedet for rødløg og citronsaft kan bruges:

ca. ½ spsk. god cognac

Serveres med:

Ristet brød

Græsk yoghurt eller creme fraiche

Evt. lidt salat og noget pynt

Fremgangsmåde

Den rensede stenbiderrogn smages til med salt, finthakket rødløg, lidt citronsaft og knust peber.

Eller med salt, peber og cognac.

Det er nemt og lækkert at servere den på ristet lyst brød og med creme fraiche eller græsk yoghurt. Skal det være rigtig luksus, serveres den på blinis pandekage. Vil du prøve noget andet, kan du smage creme fraichen til med hvidløg og evt. krydderurter, ligesom der kan serveres æggestand med porrer til.

Stenbiderrogn med blinis

Ingredienser til dejen:

90 g boghvedemel

125 g hvedemel

2 tsk. tørgær

1 tsk. groft salt

2 dl mælk

2 dl cremefraiche

2 æg

smeltet smør

Fyld:

Kaviar (stenbiderrogn eller ørredrogn) eller laks

rødløg, hakket

cremefraiche

dild

Hvedemelet sigtes ned i en skål, hvorefter boghvedemel, tørgær og salt tilsættes. I en gryde opvarmes mælken til den er lillefingervarm. Cremefraiche og æggeblommer (gem æggehviten) tilsættes, og det hele blandes med de tørre ingredienser til en flydende dej, som hæver i en times tid.

Når timen er gået, piskes æggeviderne stive og vendes forsigtigt i dejen. Lad den hæve yderlige en halv times tid, hvis man har tid. Ellers sker der intet ved at gå direkte til stegningen.

Kom en smule smeltet smør på den opvarmede blinispande og tilsæt omtrent en god spiseskefuld dej (med vedhæng). Når bobler begynder at vise sig i dejen, er det tid til at vende den (de skal blot have et par minutter på hver side).

Lad de færdige blinis køle af en smule på en rist, inden de anrettes med dit valg af fyld.

Stenbiderrogn på letristet rugbrød. (4 personer)

200 g stenbiderrogn

8 trekanter mørkt rugbrød uden kerner (4 hele skiver)

½ dl rygeost

½ dl græsk yoghurt

2 finthakkede skalotteløg

Sådan gør du:

Skær rugbrødet i trekanter, og rist det let på en tør pande. Lad dem køle af.

Bland rygeost og yoghurt, og kom de finthakkede skalotteløg i.

Læg en klat af rygeostblandingen på brødet, og top med stenbiderrogn.

Stenbiderrogn på kartoffelblini (4 personer)

200 g stenbiderrogn
1 dl cremefraiche 18 %
½ finthakket rødløg
1 spsk. limesaft
Friske dildkviste
Salt og friskkværnet peber

Kartoffelblini, beregn ca. 12 stk. til 4 personer:

130 g kartofler
1½ spsk. cremefraiche 18 %
2 spsk. mælk
2 æg
1½ spsk. hvedemel
½ tsk. salt
Olivenolie
Friskkværnet peber

Sådan gør du:

Start med at tilberede kartoffelblini'erne

Skræl kartoflerne, og kog dem godt møre i usaltet vand i ca. 20 minutter.

Mos kartoflerne, og rør alle ingredienserne i, dog ikke olien, den varmer du op på en pande.

Kom dejen på panden som små pandekager, beregn ca. 1½ spsk. dej pr. pandekage, og steg dem gyldne. Ca. 3-4 minutter på hver side.

Lad dem køle af.

Rør forsigtigt stenbiderrognen med cremefraiche, det finthakkede rødløg og limesaften.

Smag til med salt og friskkværnet peber.

Pynt med en dildkvist.

Klassikeren:

Samme som ovenstående, dog skal du ikke blande rognen med cremefraiche. Du lægger rognen på en blini, og topper med cremefraiche blandingen.

Og den frække...

Kom en 'sjat' whisky eller cognac i stenbiderrognen, når den er afdryppet, men inden den kommer i køleskabet.

Kom 'sjatten' i rognen, rør forsigtigt, og stil den i køleskabet til du skal bruge den.

FRA NOMA

Stenbiderrogn

Salt til rensningen
5 g salt pr kg rensset stenbiderrogn
2 g sukker pr kg rensset stenbiderrogn

Rygeostecreme

45 g fynsk sødmælksrygeost 10 % fra Løgismose

20 g mælk

15 g piskefløde

5 g hakket dild

1,5 g salt

Agurkekugler

1 agurk

Lidt dildolie

Dildolie

4 bundter dild

Vindrukerneolie

Sprøde rugbrødsflager

To dage gammelt kernerugbrød, gerne opbevaret på køl

25 g klaret smør

Lidt flagesalt til kryddring

Puffet griseøre

2 griseører

Vindrukerneolie til fritering

Urter

Karse

Vinterkarse

Små blomster karseblade

Små dildtoppe

Lidt kørvelstilke

Fremgangsmåde:

Stenbiderrogn

Kom den urensede stenbiderrogn i en skål med koldt vand. Pisk forsigtigt med et piskeris. Når piskeriset trækkes op, vil hinderne hænge fast. Kassér dem, og gentag processen, til rognen er befriet for hinder. Kom rognen over i en sigte og lad den hænge til tørre i 10 min. Spred rognen ud på et tørt viskestykke og stil tildækket på køl. Når rognen er helt tør, krydres den med salt og sukker. Stilles på køl indtil brug. Rognen kan holde sig ca. 2 dage, men bør spises samme dag, den er ordnet!

Rygeostecreme

Rør rygeosten glat og cremet med mælk og piskefløde. Rør den hakket dild i og smag til med saltet.

Agurkekugler

Agurken skrælles og med et lille parisienne-jern, laves små kugler, der lige inden servering

marineres med dildolie og lidt salt.

Dildolie

Pluk dilden og gem et par spidser til urtesalaten. Blanchér dilden i kogende vand i 3 min. Køl af i isvand og vrid den efterfølgende helt tør i et viskestykke. Hak dilden og lad den tørre på lidt køkkenrulle i en times tid et tørt sted. Vej dilden af og kom dobbelt op af vindrukerneolie i. Blend i 10 min., til man får en dyb grøn olie. Sigt igennem en fin sigte og kom i en beholder, der stilles på køl. Denne olie kan sagtens holde sig i op til en måned på køl og er anvendelig til mange fiske- eller skaldyrsretter.

Sprødt rugbrød

Frys rugbrødet i 1 time og skær det herefter så tynd som muligt med en skarp kniv eller på en pålægsmaskine, hvis du er den heldige ejer af sådan en. Kom skiverne på bagepapir og lad dem tørre og krølle sig sammen et tørt sted. Pensl med klaret smør og krydr med salt. Bag dem gyldne og sprøde i ovnen ved 160 grader i ca. 12 min.

Puffet griseøre

Rens ørerne med en lille skarp kniv for hår og snask. Kog disse i vand i godt og vel 4 timer, indtil huden og brusken er helt mør. Tag dem op af vandet og rul dem i husholdningsfilm til to pølser. Sæt dem på frost. Når de er helt frosne, skæres de i tynde skiver, som lægges op på bagepapir og tørres i ovnen ved 60 grader i 10 timer. Herefter varmes olien op til 190 grader, og ørerne puffes sprøde heri. Dette tager 30 sekunder. Kom dem op på køkkenrulle og krydr med salt. Opbevares i en lufttæt bøtte.

Urter

Pluk og skyl urterne. Kom dem i en bøtte med lidt fugtig køkkenrulle i bunden og stil dem på køl indtil brug.

Kaviarrand med rejer

200 g rejer
4 stk. husblas
75 g mayonnaise
1 spsk. Citronsaft
0,5 tsk. Karry
1 dl. Piskefløde
200 stenbiderrogn
2 stilke dild
Salt og peber

Tilbehør

Brød

Smør

Husblassen udblødes i koldt vand. Mayonnaise, citronsaft og karry røres sammen. Husblassen smeltes over vandbad med det vand, som hænger ved. Afkøles til det er håndvarmt. Fløden piskes let. Kaviar samt hakket dild røres i. Mayonnaisen vendes forsigtig i, og der smages til med salt og peber. Husblassen tilsættes, og det hele hældes i

en randform. Kavierranden stilles i køleskabet i ca. 2-3 timer, eller til den er stiv. Løsnes i kanten, vendes ud på et fad og pyntes med rejer. Serveres med lunt brød og smør.

Grønne asparges med rørt stenbiderrogn

Rogncreme

500 g rensset stenbiderrogn (befriet for hinder, få fiskehandleren til det, men gå dem evt. selv efter i en skål med vand - brug et piskeris)

2 dl Crème fraîche 38 %

1 tsk. fint salt

friskkværnet peber

1½ kg grønne asparges

1 finthakket rødløg (ca. 75 g)

Pynt

purløgsstrå

Tilbehør

250 g flute

Rogncreme: Lad rognen dryppe af, så den ikke er for våd. Rør crème fraîche med salt og peber. Fold stenbiderrognen i og smag til.

Knæk enderne af de grønne asparges og kom aspargesene i kogende vand - uden låg. Lad dem få et opkog og tag dem med det samme over i en stor skål med isvand - for at bevare farve og sprødhed.

Ved serveringen: Anret asparges og rogncreme på portionstallerkener med et drys rødløg og et par purløgsstrå.

Tips: Anret asparges, rogncreme og rødløg i fade og skåle - hver for sig. Og rogncremen kan bruges som dressing på en skaldyrssalat.

Rejecocktail med mango og stenbiderrogn

1 iceberg eller 2 hjertesalat

1, moden mango

1 bundt kørvel

100 g rensset stenbiderrogn

100 g pillede rejer

1 forårsløg

2 spsk. 1000 øer dressing

Sådan gør du:

Del hjertesalaten i både, og vend dem med mango i tern og

1000 øer dressing. Vend salaten med rejer, fintskårede forårsløg og kørvel. Smag til med peber, havsalt og citronsaft, pynt med stenbiderrogn, og server m. ristet brød.

Torskesalat med stenbiderrogn

Fremgangsmåde

Kom torsken i en gryde, dæk med koldt vand, og tilsæt lidt salt. Kog vandet op, skru ned til jævn varme, og lad torsken småkoge i 10 min.

Skræl kartofler og kog dem møre.

Tag torsken op af vandet, læg den på en tallerken, og lad den køle af.

Når fisken er kølet så meget af, at man kan røre ved den, pilles fiskekødet fri af ben og skind.

Pisk mayonnaisen med citronsaft og peber, og vend stenbiderroggen i.

Snit salaten fint, og læg den på et fad. Skær tomaterne i tern, og læg dem mellem salaten.

Pluk torsken ud i mindre stykker, og læg dem mellem salaten. Hæld mayonnaisen over salaten, og drys med dild. Servér torskesalaten med kogte kartofler og brød. I stedet for torsk kan du anvende mørksej eller kuller.

Små spinatpandekager med stenbiderrogn

400 g frisk spinat

2 æg

100 g grahamsmel eller groft speltmel

200 g hvedemel

$\frac{3}{4}$ tsk. salt

3 dl mini- eller letmælk

2 tusk bagepulver

1½ spsk. rapsolie til stegning

200 g frisk stenbiderrogn

1 rødløg

1 dl cremefraiche 9 %

1 bundt dild

Skyl spinaten grundigt. Kom den i en stor gryde, læg låg på og skru højt op for blusset. Damp spinaten, til den falder sammen. Rør af og til i den og tilsæt eventuelt lidt vand, hvis spinaten er ved at koge tør. Fjern låget og kog spinaten, til al væske er fordampet. Krydr den med lidt salt. Køl spinaten af og hak den groft.

Pisk æg, grahams- eller speltmel, hvedemel, salt og mælk sammen, og vend spinaten i dejen. Steg 5-7 små pandekager (å 2-3 spsk. dej hver) i olie på en slip let-pande. Steg pandekagerne ved middelsvag varme, til de er gyldne på begge sider. Hold de færdige pandekager lune på et fad i ovnen ved 100 grader.

Servér de lune pandekager med stenbiderrogn, finthakket løg, en cremefraiche og dild.

Jordskokke-panna cotta med stenbiderrogn

Panna cotta

500 g jordskokker, skrælet og skåret i mindre stykker
50 g smør
400 g mælk
150 g fløde
5 blade husblas

Jordkokkechips

2 jordskokker
Vindrukerneolie

400g rensset stenbiderrogn
16 stk. dildspidser
16 stk. grønne umodne ferskner, købes syltede

Panna cotta

1. Jordskokker koges møre i mælk, smør og fløde
2. Husblas'en opblødes i vand
3. Massen blendes og husblas'en røres ud heri
4. Sigt massen og hæld den i otte tallerkener. Lad den blive helt kold

Jordkokkechips

1. Jordskokker skæres så tyndt som muligt, det gøres bedst på en mandolin eller med en kartoffelskræller
2. Skiverne friteres i olien ved 140 grader til de er gyldne, lægges på fedtsugende papir og drysses med salt

Anretning

Fordel et lag stenbiderrogn ud over hver tallerken og pynt med dild, ferskner og jordkokkechips

Ingredienser:

200 g røget laks
1 spsk. grov, stødt sennep
1 spsk. hakket dild
50 g friskost
revet peberrod
3 skiver godt mørkt rugbrød u/kerner
2 spsk. creme fraiche
50 g stenbiderrogn
3 spsk. karse

Fremgangsmåde:

Tilberedningstid: 15 minutter

Skær laksen i små tern. Bland den med sennep og dild.

Stik 12 cirkler ud af brødet, fx med et glas eller en kageform, ca. 3 cm i diameter, eller skær brødet ud i firkanter. Smør dem med friskost blandet op med peberrod. Fordel laksefyldet på brødcirklerne. Prøv at få fyldet lige så rundt som brødsiverne. Kom creme fraiche og rogn på med en sprøjtepose eller en teske. Pynt med karse

Avocado med stenbiderrogn

1-2 avocado, alt efter størrelse
saft af 1 citron
Maldon salt, friskkværnet peber
1 frisk, rød chili, finthakket
2 aromatiske tomater, uden kerner, hakket
2 forårsløg, snittet
60 g stenbiderrogn
frisk koriander, hakket

Fremgangsmåde

Halver avocado, skrab kødet ud og kom det i en skål. Mos kødet og smag til med citronsaft, salt og friskkværnet peber. Tilsæt chili, tomat og forårsløg. Til sidst vendes retten med halvdelen af stenbiderrognen og hakket koriander. Kom avocadomosen i de tomme avocadoskaller og anret dem på tallerkner med resten af stenbiderrognen henover. Server med nyristet brød.