

#15 · EFTERÅR 2023

FISK

GRATIS MAGASIN

DANMARKS FISKEHANDLERES MAGASIN



STORT TEMA OM

JUL OG NYTÅR

LÆS F. EKS. OM

INSPIRATION TIL
EN JULEFROKOST
I FISKENS TEGN

FISKEHANDLERENS
4 RETTERS
NYTÅRSMENU

DET PERFEKTE
MAKKERPAR TIL
NYTÅRSAFTEN

HAVETS DELIKATESSER TIL JUL OG NYTÅR

[👤 Karina Faltz 📷 Peter Witt]

Jul og nytår er en fantastisk tid. Vi hygger med familie og venner, har god tid og vi sidder længe omkring det veldækkede bord og nyder de mange indbydende retter. Fisk og skaldyr er en vigtig del af de traditionsbundne retter på julebordet – for selvfølgelig hører der sild, rejer, fiskefileter og også gerne laks til en god julefrokost. Og når vi kommer til årets sidste aften, må menuen gerne rime på fest og luksus med raffinerede retter. Fisk og skaldyr passer derfor perfekt til nytårsaften, og mulighederne er mange.

I dette nummer af FISK giver vi dig inspiration både til julens mange frokoster samt til den perfekte nytårsmenu i form af en perlerække af indbydende opskrifter med fisk og skaldyr. Alle er bestemt en festlig anledning værdig. På mange veldækkede borde skal der nok især skaldyr på nytårstallerknerne. Enten som forret eller måske som hovedret i form af et ultimativt skaldyrsfad – og skal der tilføjes et ekstra delikat niveau til menuen, så er østers og caviar ganske enkelt formidable til det formål.

Forkæl dig selv og dem du holder af med nogle af de ypperste råvarer, naturen har at byde på. Hos landets fiskehandlere bugner butikkerne med den friske fisk, der netop nu er i sæson. Uanset om du er til de mere traditionelle retter, eller du har lyst til at bevæge dig lidt uden for komfortzonen, så hjælper din fiskehandler dig naturligvis gerne på rette vej.

Velbekomme – og rigtig glædelig jul og godt nytår!





04 Julefrokosten i fiskens tegn

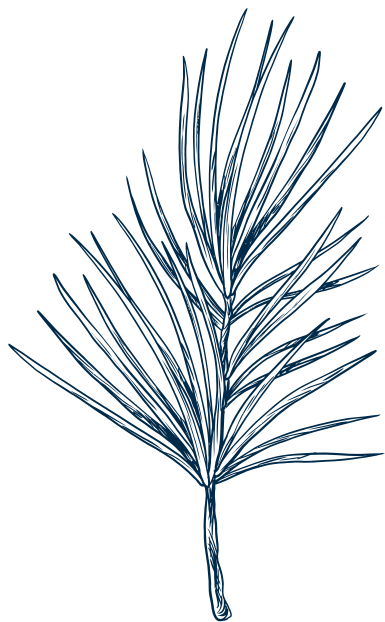
Fisk og skaldyr kan sagtens tilberedes med et twist af jul - og kan være så meget mere en blot sildene og fiskefileten.

14 Rødspætter til julefrokostbordet

Mandskabet på kutteren HG 35 Vendelbo sørger for, at vi får friske rødspætter til jul. Med snurrevod og erfaring hiver de massevis af fisk ombord.

26 Ka' de li' østers?

Østers er en udsøgt klassiker nytårsaften - og der findes vel næppe noget mere festligt end østers og et perlende glas champagne.



KONTAKT

Ulrik Olesen
- Marketingchef
uol@fvdanmark.dk
Direkte tlf.: 21 45 53 35



Danmarks Fiskehandlere
Poppelvej 83
5230 Odense M
Tlf.: 66 12 87 30
www.fiskehandlerne.dk

ART DIRECTION

Peter Schlüter Witt

JOURNALISTIK

Karina Faltz

FOTO & FOODSTYLING

Peter Schlüter Witt
Martin Rask

GRAFIK

Grafik af coolvector
@ www.freepik.com

TRYK

Stibo Complete

Alle henvendelser vedrørende redaktionelle spørgsmål bedes stillet skriftligt pr. email til redaktionen på uol@fvdanmark.dk

Redaktionen påtager sig intet ansvar for eventuelle fejl.

Artikler og fotografier må ikke kopieres eller eftertrykkes uden skriftlig tilladelse. Der tages forbehold for trykfejl.

JULEFROKOSTEN I FISKENS TEGN

[👤 Karina Faltz 📷 Peter Witt]

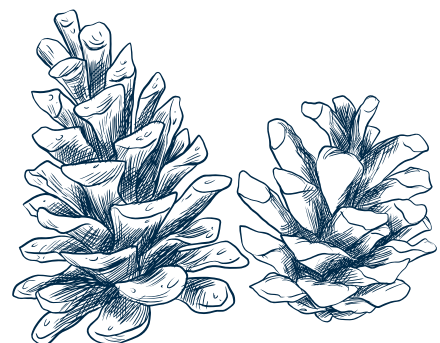
Vi nærmer os den tid på året, hvor alle juletraditioner starter. I december måned fyldes dagene med hyggelige sammenkomster, julekalender, juledekorationer, pakkekalender, juleknaas og så selvfølgelig julefrokosterne med kolleger, venner og familie.

Julefrokosten er, ligesom julen, indbegrebet af tradition. Glæden ved at samles om det store danske julefrokostbord er stor – og maden spiller en ganske stor rolle. Silde er et af de faste indslag – enten som de traditionelle marinerede sild med karrysalat, den stegte sild eller som en af de mange nye opskrifter på sild, der er kommet til gennem tiden. Og til silde hører selvfølgelig julesnapsen, hvad enten man kan lide snaps eller ej. Imponer dine gæster og lav en hjemmelavet julesnaps – det er faktisk ikke så vanskeligt.

Der er som regel ret klare forventninger til, hvad der sættes på bordet til en rigtig dansk julefrokost. Gris og fisk spiller ofte en afgørende rolle, men du kan sagtens skrue op for fiskedelen og holde lidt igen med flæsketeg, medister og frikadeller. For selvom fisk ikke nødvendigvis plejer at

spille den dominerende rolle i julens måltider, så kan det nu alligevel være en dejlig smagsoplevelse, hvis du sætter mere fisk på menuen. Fisk og skaldyr kan sagtens tilberedes med et twist af jul – og så udgør de samtidig et lidt lettere supplement til de lidt tunge traditionelle juleretter.

Hos din fiskehandler har vi fyldt butikken med al den friske fisk, der netop nu er i sæson. Hvis du har lyst til at prøve kræfter med lidt flere fiskeretter på dit julefrokostbord, så hjælper vi dig naturligvis gerne på rette vej. På de følgende sider får du inspiration til julens serveringer med vores dejlige juleopskrifter. Der er både de kendte klassikere og der er nye varianter, der forener tradition og fornyelse.





LETRØGET LAKS I KRUSTADE MED RAITA

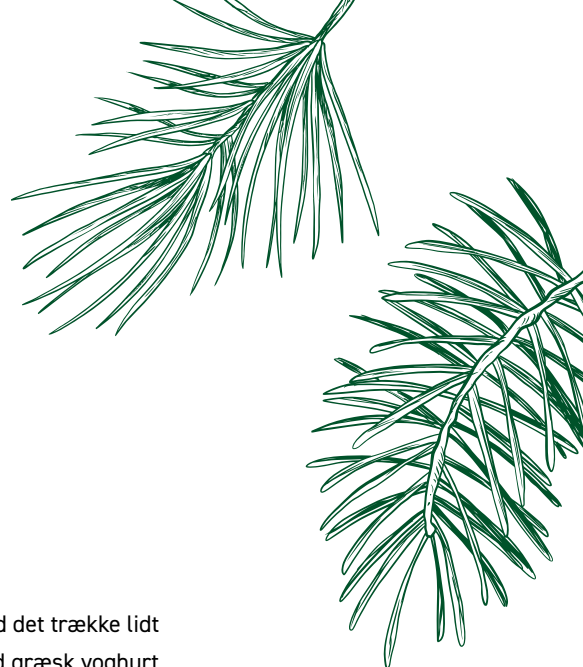
[📷 Peter Witt ☞ Martin Rask]

INGREDIENSER

1 bakke krustader
6 skiver letrøget laks
2 stilke estragon
1 håndfuld friséesalat
½ agurk
1 håndfuld frisk mynte
2 dl græsk yoghurt 10%
Salt
½ tsk. stødt spidskommen

FREMGANGSMÅDE

Riv agurken groft og drys med salt. Lad det trække lidt inden vandet vrides godt fra. Vend med græsk yoghurt, spidskommen og finthakket mynte. Smag til med salt. Anret en skefuld raita i hver krustade og top den med et stykke laks. Pynt med lidt salat, agurketern og estragon.





OSCIETRA CAVIAR

PÅ SPRØDT RISPAPIR MED TOMATMAYO

[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

1 pakke rispapir
Neutral olie til fritering
1 dåse Oscietra caviar
4 spsk. mayonnaise
1 spsk. tomatpasta
1 tsk. sennep
1 tsk. paprika
1 tsk. hvidløgpulver
Salt og peber

FREM GANGSMÅDE

Rør mayonnaise og tomatpasta sammen i en lille skål. Tilsæt sennep og rør det ind i tomatmayonnaisen sammen med paprika og hvidløgpulver. Smag til med lidt salt og peber.
Friter stykker af rispapir i hed olie – hold godt øje, det går rigtig hurtigt. Læg dem på køkkenrulle og lad dem køle af.
Anret chipsne med en skefuld caviar og en lille klat tomatmayo.







REJEROSSETTER PÅ SMØRRISTET BRIOCHE MED CITRONMAYO

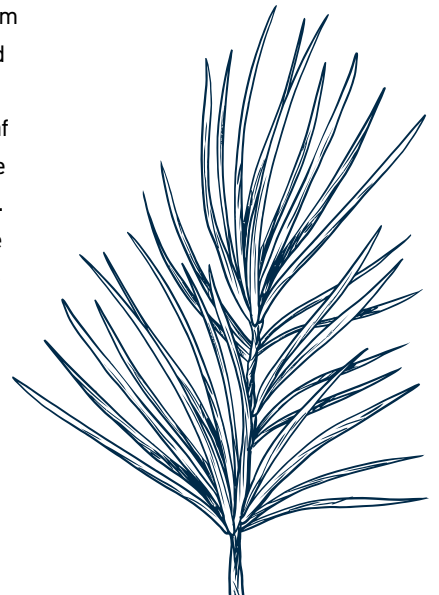
[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

500 g rejer
Skiver af briochebrød
1 spsk. smør
100 g mayonnaise
1 citron
1 lime
Brøndkarse og spiselige blomster

FREM GANGSMÅDE

Dryp rejerne godt af i en sigte.
Udstik briochebrødet til runde skiver.
Steg dem gyldne i smør på en varm
pande. Mayonnaisen røres op med
fintrevet citronskal.
Læg en klat citronmayo i midten af
briochebrødet. Anret rejerne så de
lægger som mønstret i en rosette.
Pynt med brøndkarse og spiselige
blomster samt et par både af lime
og citron.





SKALDYRSSALAT

ANRETTET I SALATBLADE

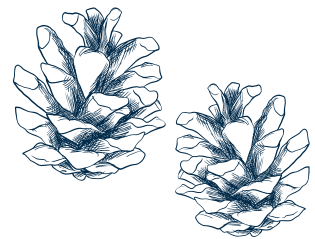
[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

300 g kogt kongekrabbe, rejer, krebsehaler eller anden skaldyr
2 modne avocadoer
2 tomater
2 forårsløg
1 lille bundt dild
250 g creme fraiche 38%
6 blade af hjertesalat og endive/radicchio
1 citron
1 chili
Salt og peber
Kørvel, dild og små spiselige blomster til pynt

FREMGANGSMÅDE

Pluk skaldyrene og dræn dem, så de ikke afgiver en masse væske. Klargør grøntsagerne og skær avocado i små tern. Rens tomater for skind og kerner, og skær dem i små tern. Snit det grønne på forårsløgene fint. Riv citronskal og hak chili og dild. Rør grøntsager og urter sammen med skaldyr og creme fraiche. Smag til med citronsaft, salt og peber. Pynt med krydderurter og server skaldyrssalaten i salatbladene.





SILDEHAPSER



MED KARRYSALAT PÅ SMØRSTEGT RUGBRØD

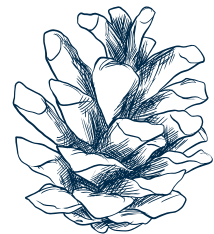
[Peter Witt Martin Rask]

INGREDIENSER

Marinerede sild
4 skiver rugbrød
1 klat smør
1 lille bæger karrysalat
1 rødløg
Dild og brøndkarse

FREMGANGSMÅDE

Skær rugbrødet i aflange bjælker og steg dem gyldne og sprøde i smør. Skær de marinerede sild ud i mundrette stykker og begynd at anrette sildehapperne.
Læg to stykker sild på hvert rugbrød samt en lille klat karrysalat. Pynt med dild, rødløg samt brøndkarse.



JULESNAPS

[Peter Witt Martin Rask]

INGREDIENSER

1 vaniljestang
1 usprøjtet appelsin
2 kanelstænger
10 hele nelliker
3 stjerneanis
5 kardemommekapsler
50 cl Brøndum klar snaps

FREMGANGSMÅDE

Flæk vaniljestangen. Skyl appelsinen og skær skallen af i tynde, brede bånd uden at få den hvide, lidt bitre hinde med. Læg vaniljestang, appelsinskal, kanelstænger, nelliker, stjerneanis og kardemommekapsler i et skoldet sylteglas og hæld snapsen over. Luk glasset til og lad snapsen trække i 2-4 dage.

Si krydderier og appelsinskal fra, når snapsen har fået den rette smag. Hæld snapsen på rene, skoldede flasker med låg.

Snapsen er drikkeklar efter yderligere 6 dage, men har kun godt af at stå endnu længere, gerne i et mørkt skab.

BROMBÆRSNAPS

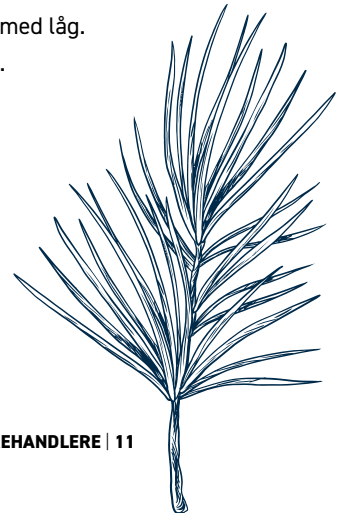
[Peter Witt Martin Rask]

INGREDIENSER

200-250 g brombær (evt. frosne)
1 flaske Brøndum klar snaps
1 spsk. honning (efter behag)

FREMGANGSMÅDE

Bærrene renses og lægges i skoldede sylteglas. Overhæld med snaps og lad den stå mørkt og køligt. Omrystes forsigtigt 1-2 gange pr. uge. Efter 2 måneder er det tid til at smage, om den er kraftig nok. Er den det, kan den filtreres. Tilsæt en spiseskefuld honning og rør rundt. Hæld snapsen på rene, skoldede flasker med låg. Lad den hvile ca. 14 dage og gerne mere.





STEP 1

De hele sildefileter smøres på indersiden med en blanding af sennep og fintrevet citronskal. Drys med dild.



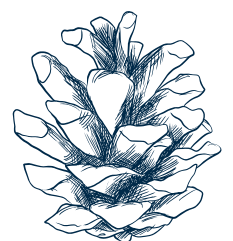
STEP 2

Fold fileterne sammen på den korte led. Det giver et utraditionelt udseende. Vend dem i en blanding af rugmel, salt og peber. Steg dem i smør på en pande på begge sider.



STEP 3

Læg de stegte sild i en passende beholder sammen med løgringe. Hæld lagen henover - sildene skal være dækket. Opbevar på køl og anret dem inden servering.





STEGTE JULESILD



[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

700 g hele sildefileter
½ citron
2 spsk. grov sennep
1 tsk tørret dild
1 dl rugmel
Smør til stegning
Salt og peber

Lagen

4 dl æblecidereddike
400 g sukker
1 dl æblemost
1 dl vand
5 hele nelliker
5 hele allehånde
8 peberkorn
1 løg

FREMGANGSMÅDE

Kom eddike, æblemost, sukker, vand, nelliker, allehånde og peberkorn i en gryde og kog det op til sukkeret smelter. Tag gryden af varmen og lad lagen køle af til stuetemperatur. Klip rygfinnen af sildefileterne (eller bed din fiskehandler om at gøre det, hvis det ikke allerede er gjort). Rør fintrevet citronskal og sennep sammen. Smør det på indersiden af sildefileterne. Drys med frisk dild og luk dem sammen. Bland rugmel med salt og peber og vend sildene i blandingen. Steg dem på begge sider på en pande i smør ved middelvarme til de er gyldenbrune. Læg de stegte sild og løg skåret i tynde både i en passende størrelse beholder med låg. Hæld lagen over, læg låg på og stil på køl i minimum én dag og gerne længere før servering.

Steg nogle ekstra sild når du nu er i gang – brug dem direkte fra panden til aftensmad med stuede kartofler eller persillesovs. De stegte sild kan også fryses, så det er nemmere næste gang, der skal laves en gang stegte sild i eddike.



RØDSPÆTTER TIL JULEFROKOSTBORDET

[📍 Karina Faltz 📷 Kutteren HG 35 Vendelbo]

Danskerne vil have rødspættefileter til jul – ingen julefrokost uden den klassiske fiskefilet med remoulade. De bedste fiskefileter kommer naturligvis fra friskfangede rødspætter, og derfor har FISK været med kutteren HG 35 Vendelbo i Skagerrak efter rødspætter.

En stille morgen i Hirtshals gør de tre fiskere Jens Peter, Jørgen og Peter klar til at stikke til havs efter rødspætter. Vejret er roligt, og det skal det også være, for ellers sejler de tre garvede herrer ikke ud. Jens Peter forklarer, at de selvfølgelig dagligt følger med i vejrudsigten – og så vurderer de om aftenen, om det er forsvarligt at sejle ud på havet næste dags morgen. De tre fiskere har været med i mange år – de afslører, at de alle ligger lige omkring de 60 år, og da de alle er vokset op med fiskeriet, så ligger der enormt mange timer på havet efter fisk inden denne tidlige morgenstund. Og dermed er der også en kæmpemæssig erfaring. Erfaring, der ikke kun bliver brugt, når der skal vurderes vejrudsigter, men i allerhøjeste grad også, når der skal udvælges fiskesteder. Der fiskes meget ved renden og det gule rev. Med et smil på læben fortæller Jens Peter, at de har mange fine fiskesteder, men de vil jo helst ikke kæmpe med de andre fiskere om dem. Derfor sejler de typisk hen, hvor der ikke er så mange andre.

Klokken har rundet 5, og kutteren HG 35 Vendelbo er klar til afgang, og det samme er Jens Peter, Jørgen og Peter. HG 35 Vendelbo er et snurrevod-skib. Fiskeri med snurrevod kræver en stor arbejdsindsats af os alle tre ombord, forklarer Jens Peter. Snurrevod, der er en ældgammel dansk fiskemetode, anses for specielt skånsomt overfor fisk, der ønskes landet levende. Det skyldes, at fiskene kun opholder sig i kortere tid i voddet. Rødspætter fanget på denne måde er allerbedst og flottest. På grund af fangstmetoden er de næsten helt fri for mærker. Hvis de er fanget med trawl, har rødspættene ofte røde mærker efter at være blevet slæbt hen over bunden.

Vi sejler afsted, og med varm kaffe i krusene og optimisme for dagens fangst fortæller Jens Peter, at vi har en sejltur på ca. 10 sømil ud til dagens fangstplads. På vej ud gøres alt

grejet klar, og efter 1,5 time er vi fremme ved det sted, som Jens Peter har udset som værende det bedste i dag. Det er et sted, hvor der er relativt lavvande, og hvor havbunden er fri for sten og vrug. Han tager en vurdering af strøm- og bundforhold, og så afgør han, hvilken vej det første træk skal sættes. Voddet fastgøres til ankergrejet, der ankres op i havbunden, og udsejlingen af tovene kan begynde. Mens tovarmen gør arbejdet med udrulning af tovet, sejler vi 2 sømil væk fra ankerpladsen. Her kastes vodposen/garnet ud, og vi sejler tilbage mod udgangspunktet, mens tovarmen igen gør sit arbejde. Vi har bevæget os i en stor oval cirkel, og tove og vodpose indhegner således et fangstområde. Tilbage ved ankerpladsen kan trækket begynde. Jens Peter forklarer, at der trækkes langsomt i starten, fordi fiskene skræmmes – dels af voddet og dels af det mudder, der hvirvles op. Det er en balancegang, for sker trækket for langsomt vil tovene lette inde ved vodarmene, og trækkes der for hurtigt kan det risikeres, at for mange fisk vil falde tilbage over tovene. Når fiskene er blevet skræmt hen foran vodposen, trækkes der hurtigere, så fiskene kan komme ned i løftet, og når tovene er helt samlet, trækkes der så hurtigt som muligt, for at få det hele med op. Indhalingen varer ca. 1,5 time – og det fornemmes tydeligt, at det udover hastigheden også er meget vigtigt, at der trækkes jævnt på begge tove under hele indhalingen. Fiskene kan lettere slippe fri, hvis der trækkes ujævnt.

Med fangsten ombord kan sorteringen starte. Fiskene er sprællevende og helt uskadte, så derfor bliver de små rødspætter på under 27 cm. straks sorteret fra og sat ud i havet igen. På den måde er der også fisk til næste år, griner Jens Peter. Der er kommet enkelte andre fisk med i trækket. Der er både Ising og skærising, så de bliver sorteret fra for sig. Dernæst sorteres rødspættene efter størrelse, og hvis de tre fiskere kan nå det, så begynder de at rense fiskene, men ellers må det vente, til de igen er i land. Er forholdene gode, lægges der an til endnu et træk, og måske et tredje efter det. Jens Peter fortæller, at de typisk har mellem 1500 og 2500 kg. fisk med ind – og på en rigtig god dag kan vægten snige sig op på 3000 kg. *Fortsættes...*



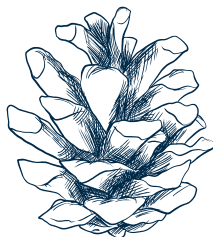
Fortsat... Med dagens fangst ombord begynder vi at sejle tilbage mod Hirtshals. Her forklarer Jens Peter meget mere om fangstmetoden, og han kan også fortælle, at snurrevod i dag i høj grad bliver erstattet af den lignende fiskeriform flyshooting, som bruges på nyere og mere moderne fiskefartøjer. Flyshooting er ligesom snurrevod skånsom overfor fisken og havmiljøet. Forskellen er primært, at flyshooting foregår fra en stor flydebøje og ikke med et anker, som vi netop har oplevet.

Tilbage i havnen i Hirtshals skal de mange fisk nu rengøres – men heldigvis er det ikke Jens Peter, Jørgen og Peter, der skal i gang med det. De har fortjent at holde fyraften. For som vejret er lige nu, så venter der allerede en ny tur efter rødspætter om mindre end 10 timer. Rensningen overlader de trygt til Fiskernes Fiskesortering under Hirtshals Fiskeauktion, hvorfra fiskene også kommer på auktion den følgende dag. Helt friske, flotte og spændstige som en rødspætte skal være.

Fangsten foregår ved, at der ankes op i havbunden, hvor enden af de første tove fastgøres. Herefter sejler kutteren i en halv hestesko, mens tovene lægges ud og synker ned på havbunden. Derefter lægges vodposerne på havbunden, og der sejles dernæst videre i hesteskoene med de resterende vodtove og derefter tilbage til ankeret. Tovene ligger nu er i en oval cirkel og omkranser et stort areal. Ved udgangspunktet lægges kutteren for anker, og tovene hives langsomt ind, mens kutteren ligger stille. Tovene

hives ind med vodspillet. Når tovene hives ind, bevæger de sig sidelæns ind mod midten af det areal, de omkranser på bunden. Vodspillet får tovene til at smælde, og denne lyd og vibration forplanter sig hele vejen ud i tovene og derfra til havbunden. Sammen med tovenes bevægelse jager det rødspætterne, der ligger i sandet, væk fra tovene, og ind mod midten af arealet. Forhåbentlig samles en stor mængde rødspætter i midten og lige foran vodposen. Mens vodposen trækkes det sidste stykke hen til kutteren, samler voddet fiskene sammen i posen. Fiskene er faktisk kun i voddet i højst en halv times tid – de hales ombord sprællevende og uskadte, og derfor kan en eventuel uønsket fangst sættes ud igen. Snurrevodsfiskeri er først og fremmest egnet til at fange bundfisk som eksempelvis rødspætter, fordi det er de lange tove, der slæbes hen ad bunden, som jager bundfiskene ind i garnet.

Jens Peter forklarer videre, at snurrevodsfiskeri kun kan foregå på områder uden sten eller skibsvrag – det kræver nemlig en jævn havbund, så tovene eller garnet ikke kan komme til at hænge fast i noget. Snurrevodsfiskeri er skånsomt kystfiskeri, da fiskeri med dette fangstredskab har en minimal påvirkning af havbundens plante- og dyresamfund. Brændstofforbruget er desuden meget lavet sammenlignet med bundtrawls-fiskeri. Årsagen er, at kutteren ikke skal slæbe vodposen fremad i vandet, men i stedet ligger for anker, mens vodposen trækkes ind. Det betyder, at der kun bruges ganske lidt brændstof under selve trækket.

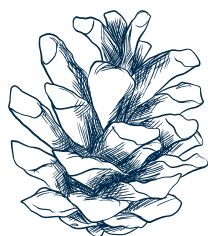




SNURREVOD SOM FANGSTREDSKAB

Jens Peter forklarer lidt mere detaljeret om fangstredskabet snurrevodd, der i øvrigt er en dansk opfindelse. Fiskemetoden stammer fra 1848 og kan tilskrives Limfjordsfiskeren Jens Væver. Først og fremmest er kutteren indrettet til denne fangstmetode. Det kræver et specielt spil på kutteren til at trække de lange voddtove op. Før motorens indtog i fiskeriet blev snurrevoddet halet ind med håndspil, hvilket var et kolossalt slid. I dag hales de kilometerlange voddtove uden besvær op via spil, og tovet bliver derefter kørt op på hydrauliskdrevne tovtromler.





STJERNESKUDDETS HISTORIE

Stjerneskuddet siges at være opfundet af Ida Davidsen i 1962 i forbindelse med kosmonauten Jurij Gagarins besøg i København. Efter sigende fik han serveret et stykke højt belagt smørrebød med rødspættefileter stablet på højkant og formet som en raket – deraf navnet stjerneskuddet.

Efterfølgende er stjerneskuddet blevet en dansk klassiker, når det kommer til smørrebød. Opskriften har udviklet sig en smule – og det gør den sådan set stadig, men fælles for alle udformninger er, at fiskefileterne stadig er omdrejningspunktet.

STJERNESKUD



[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

4 skiver godt brød

Den stegte

4 rødspættefileter

(eller anden lignende fisk)

Rasp

Hvedemel

Æg

Salt og peber

Smør til stegning

Den dampede

4 rødspættefileter

1 dl hvidvin

2 dl vand

Peberkorn

Citronsaft

Topping

4 skiver røget laks

150 g rejer

1 lille glas stenbiderrogn eller anden rogn

1 bundt grønne asparges

10-12 cherrytomater

Agurk

Krusbladet salat (ex. lollo bionda)

½ citron

Frisk dild

Dressing

1 dl creme fraiche 18 %

2 spsk. mayonnaise

Salt og peber

Paprika

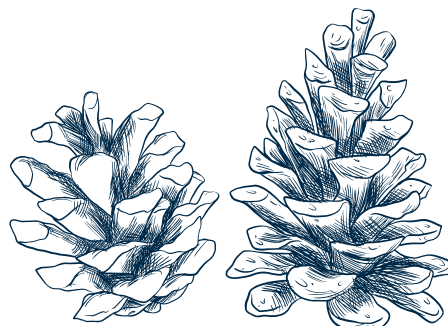
FREMGANGSMÅDE

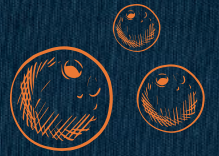
Rør ingredienserne til dressingen sammen i en skål og stil den på køl. Klargør de grønne asparges og damp dem let i en lille gryde med lidt vand i bunden. Når vandet koger, kommer de grønne asparges i. Lad dem stå et par minutter, hvorefter vandet hældes fra.

Rul fire rødspættefileter sammen og hæft lukningen med en tandstik. Hæld hvidvin, vand, lidt citronsaft og peberkorn i en gryde. Varm væden op til kogepunktet. Læg fiskerullerne i gryden, læg låget på og damp dem i cirka 1 minut. Tag fisken forsigtigt op og læg dem på en tallerken med køkkenrulle.

Pisk et æg sammen i en dyb tallerken. Bland hvedemel, salt og peber på en stor tallerken og fordel raspen på en anden tallerken. Vend først fiskefileterne i melet, dernæst i æg og til sidst i rasp. Steg dem i godt med smør på en varm pande på begge sider indtil de er gyldne. Tag dem af panden og læg dem på en tallerken med lidt køkkenrulle.

Klargør ingredienserne til toppingen. Skær tomater i halve og rist brødet let. Ovenpå brødet lægges først et salatblad, dernæst den stegte fisk og herpå den dampede fisk, røget laks og rejer. Læg et par asparges henover og pynt med lidt rogn, tomater, dild og en skive citron og agurk. Fordel til sidst lidt dressing over stjerneskedet eller server dressingen ved siden af.





KOLDRØGET LAKS



MED RYGEOSTCREME, ÆBLEKUGLER OG GRANATÆBLER

[📷 Peter Witt 🍴 Martin Rask]

INGREDIENSER

500 g koldrøget laks i skiver
200 g rygeost
1 dl sødmælk
Salt og peber
1 rødt æble
½ granatæble
Estragon og kørvel til pynt
1 hjertesalat

FREMGANGSMÅDE

Pisk rygeosten let og luftig med en elpisker sammen med sødmælken. Smag cremen til med lidt salt og peber. Med et parisiennejern laves små kugler af æblet. Anret på et flot fad med laksen nederst. Lav små dytter af rygeostcremen, drys granatæblekernerne udover og fordel æblekugler samt salat og krydderurter dekorativt.





GRAVAD LAKS



MED TRØFFELRØRÆG OG DILDDRESSING

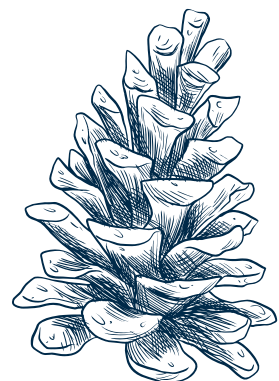
[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

800 g gravad laks
12 æg
2½ dl piskefløde
1 tsk. trøffelolie
Smør
Dilldressing
Brøndkarse

FREMGANGSMÅDE

Slå æggene ud og pisk dem godt sammen med piskefløde. Krydr med salt og peber samt lidt trøffelolie.
Tilbered røræggen i en gryde med lidt smør. Tag gryden af blusset mens røræggen stadig er dejlig cremet.
Anret den gravad laks som en krans med røræggen i midten sammen med en lille skål med dilldressing.
Pynt med brøndkarse.







VARMRØGET LAKS FRA GRILLEN MED URTEPRESSING OG SPRØDE SALATER

[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

1 side fersk laks
500 g creme fraiche 18%
1 rødløg
½ bdt. dild
1 citron
½ bdt. kørvel
2 spsk. herbes de Provence
500 g blandede salatblade

Tilbehør

Smørstegt rugbrød

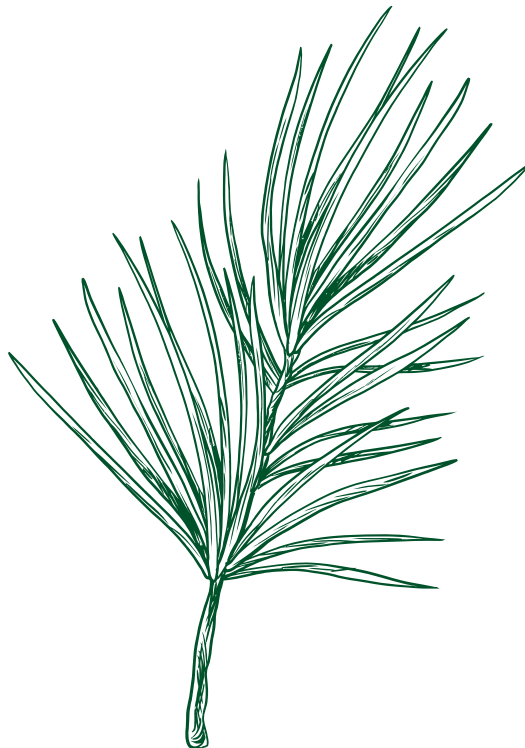
FREMANGSMÅDE

Laksesiden krydres godt med herbes de Provence, salt, peber samt hakket dild og kørvel. Lad den trække lidt inden den skal på den varme grill.

Tænd op i grillen – når kullene er klar, sættes en alubakke med røgesmuld ned oven på kullene. Læg risten på og placer laksen over den direkte varme i 20 minutter.

Rør imens en lækker dressing af creme fraiche, citronsaft, hakket rødløg og krydderurter. Smag til med salt og peber.

Server laksen med ristet rugbrød, dressing og salat.





ET OVERDÅDIGT SKALDYRSFAD

[👤 Karina Faltz 📷 Peter Witt]

Det ypperste inden for fisk og skaldyr er formentlig et stort fad fuld af frisk skaldyr, hvor der er rigeligt, og hvor alle favoritterne fra havets store skatkammer er at finde. Det er eksklusivt, det er lækkert – og så passer det fortrinligt til nytårsaften, hvor det hele gerne må være lidt ekstravagant.

Skaldyrene spiller naturligvis hovedrollen – men de kan sagtens akkompagneres af eksempelvis linstegt tun eller andre delikatesser. Brug forskellige skaldyr og andre lækkerier som en forret eller gør fadet ultimativt og server det som hovedret med forskellige dypelser og et lækkert brød.

Kig forbi hos din fiskehandler og lad dig friste af det flotte udbud. Først og fremmest vælger du naturligvis de skaldyr, du bedst kan lide. Hos fiskehandleren kan du ofte købe kogte skaldyr, men du kan også vælge at tilberede dem selv. I så fald kan du gøre det, inden gæsterne ankommer, så du blot skal anrette og servere, når fadet skal på bordet. Spørg din fiskehandler om råd til tilberedningen.

Læg knust is på et flot fad og anret skaldyr og delikatesser dekorativt herpå. Det allervigtigste i forhold til et vellykket skaldyrsfad er naturligvis råvarernes friskhed, og så skal de selvfølgelig være af en god kvalitet.

Alle disse lækkerier kræver en fantastisk vin. Champagne er næsten oplagt, og de liflige bobler passer i princippet til alt skaldyr. Sørg for at vælge en tør udgave. Alternativet kunne være en frisk hvidvin med en god syre, eksempelvis en riesling. Eller måske en Chablis, der med sin fylde og sprødhed både kan drikkes til de lette skaldyr men også til de mere smagfulde skaldyr. gle meget attraktive franske østers. Familien Gillaudeau har i mange år arbejdet med østers, og deres østers er kendt for deres høje kvalitet, den unikke smag og konsistens. De opdrættes i specielle østersbanker med ideelle betingelser for væksten, da området



KA' DE LI' ØSTERS?

[👤 Karina Faltz 📷 Peter Witt]

Det kunne referere til en gammel, dansk krimiserie, der blev produceret af ASA Film for DR og sendt første gang i september 1967. Men det kunne også være et spørgsmål, der bliver stillet op til nytår, hvor der må siges at være højsæson for salget af østers hos landets fiskehandlere.

Østers er en udsøgt klassiker nytårsaften, og faktisk er den på sit højeste rent smagsmæssigt netop i de kolde måneder. Den salte og friske smag byder sammen med et glas champagne appetitten velkommen – og der findes velsagtens intet så festligt som østers ledsaget af champagne, og netop på årets sidste aften vil et væld af festglade danskere slubre den eksklusive delikatesse i sig.

Østers deler typisk vandene – enten elsker man denne delikatesse, eller også kan man næsten ikke overskue at skulle have østersen ind i munden. For sidste gruppe er der måske ikke så meget at gøre, men et par gode råd kunne være at vælge en lidt mindre østers, og så måske at holde sig fra østers au naturel. En let tilberedning eller lidt trylleri med marinader, olier og andre toppings kan få selv de værste fornægtere til at prøve den festlige spise.

En østers er ikke bare en østers. Hos din fiskehandler kan du naturligvis høre meget mere om, hvilke østers der er de bedste – og hvilke du bør vælge til dit formål. Men indtil da kan du her i artiklen nyde godt af fiskehandlerens viden og få nogle af alle de spændende detaljer om denne delikatesse. Der findes forskellige typer af østers, og nogle vokser vildt,

mens andre vokser i såkaldte østersfarme. I Danmark har vi naturligt adgang til to typer østers. Stillehavsøstersen eller "Gigas", som er blevet den mest udbredte østers i de europæiske farvande, og limfjordsøstersen eller "Belon", der oprindeligt var den dominerende østerstype i de europæiske farvande. I dag vokser den færre steder i Europa, og faktisk er Limfjorden det sted, hvor der er flest af de vildtvoksende af denne type østers. Desværre er det i skrivende stund ikke muligt at købe Limfjordsøsters, da der er lukket for fiskeriet på grund af en parasit.

Uden for Danmark findes fem forskellige typer østers. Ud over de to vi kender, findes også Kumamoto østers, Olympia østers og den atlantiske østers. Hver især med deres egen smag og konsistens. Der findes mange forskellige beskrivelser af smagsnuancerne, når man kigger på de forskellige østers, men generelt beskrives smagen af østers ofte med ord som saltvand, mineralsk, nøddeagtig, mild, tang og jod. I forhold til konsistensen så kan en østers tillægges ord som cremet, fed og kødfuld. Havets indhold af salt og mineraler sætter sit præg på smagen, så derfor smager de forskelligt afhængigt af, hvor de er vokset op. Hvor salte østers er, afhænger helt af saltindholdet i det havvand, de vokser i. Strømforholdene afgør desuden, hvor meget næring østersen får, hvilket har stor betydning for deres smag. En velnæret østers, der er blevet stor og fed, har typisk en kraftigere smag. Hvorimod en mere underernæret østers har en mere slatten konsistens med manglende bid og smag.



ØSTERS SÆLGES LEVENDE

Vi kontrollerer selvfølgelig altid om vores østers er friske ved enkeltvis salg. Men det er vigtigt, at du også kontrollerer dem inden servering. De skal være helt lukkede og tunge, før du åbner dem. Så ved du, at de er friske. Husk at dufte til dine østers, inden de serveres. Hvis ikke de dufter friskt af havvand, skal de kasseres.



Der er mange forskellige variationer og brands under hver type – og hvert brand signalerer forskellig kvalitet og smag. Gillardeau østersen, der er af typen stillehavsøsters, betragtes eksempelvis som særdeles velsmagende og af meget høj kvalitet.

Gillardeau er et fransk østersopdræt i det vestlige Frankrig nær byen La Rochelle – her produceres nogle meget attraktive franske østers. Familien Gillardeau har i mange år arbejdet med østers, og deres østers er kendt for deres høje kvalitet, den unikke smag og konsistens. De opdrættes i specielle østersbanker med ideelle betingelser for væksten, da området er præget af lavvandede kystlaguner og et rigt næringstilbud fra floderne, der løber ud i Atlanterhavet. De er så attraktive og brandede, at der på nogle af østersene graveres et (G) for at fastslå deres oprindelse. De betragtes da også som nogle af de fineste østers i verden og er elsket af østersentusiaster overalt. De har en delikat, rig og cremet smag med en let nøddeagtig undertone og en sødlig eftersmag. Kødet er saftigt og mørt med en silkeagtig tekstur, der smelter i munden. Din fiskehandler lover dig, at hvis du vælger en Gillardeau-østers, så kan du forvente en ekstraordinær spiseoplevelse – en smagsoplevelse, der er fyldt med kompleksitet og finesse.

La Perle Blanche er navnet på et andet østersbrand – og en anden fransk østers i verdensklasse. Her er der også tale om en stillehavsøsters. De vokser op i Normandiet, nærmere bestemt Utah Beach, hvor de allierede gjorde landgang i 1944. Kysten her er eminent til østersopdræt på grund af de store tidevandsforskelle, der gør, at østersen i perioder er under vand og i andre perioder er over. Desuden giver tidevandet nye forsyninger af føde, hvilket giver rigtig gode vækstbetingelser. Perle Blanche er kødfuld, har en mild smag med noter af nødder – en ikke udpræget smag af hav. Det er en elegant østers med en mineralsk eftersmag. Din fiskehandler anbefaler denne østers som rigtig god begynderøsters, da den netop har en mildere smag.

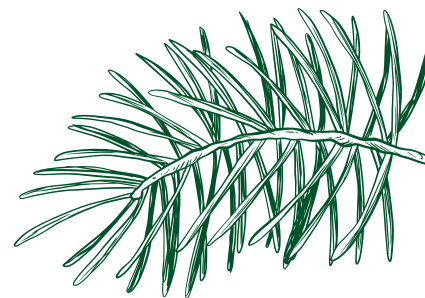
Producenterne har deres egne standarder for hver deres østers. Og smag og konsistens kan som nævnt variere rigtig meget. Har du fundet en østers fra en speciel producent, og som du godt kan lide, så kan du roligt fortsætte din østersrejse. Bliv ved samme producent, så er du sikker på, hvad du får – men du kan jo også udvide din østersviden og prøve nye varianter fra en anden producent. Din fiskehandler kan hjælpe dig på rette vej. Og måske lægges der endda op til en lille østerssmagning med flere forskellige typer af den udsøgte delikatesse.

Spis dem rå og oplev, hvordan havets bølger slår mod dine smagsløg, gratiner dem i ovnen eller prøv en af opskrifterne her på næste side.





ØSTERS TRIOLOGI



[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

1 fustage østers
– *vælg dine favoritter*
1 grape
Peberrod
Piskefløde
Tabasco
Frisk estragon
Piment d'Espelette

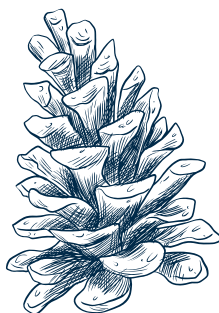
FREMGANGSMÅDE

Åbne østers og lav tre forskellige slags.

NO. 1: Skær skrællen af en grape og skær fileter. Pres saften ud af skrællerne og dryp det over østersen. Læg en filet af grape henover.

NO. 2: Stænk et par dråber tabasco i østersen og læg et lille blad estragon på.

NO. 3: Lun piskefløden og blend den med fintrevet peberrod. Hæld en spiseskefuld over østersen og drys med lidt piment d'Espelette.



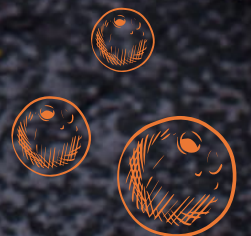
FISKEHANDLERENS TIP TIL ÅBNINGEN

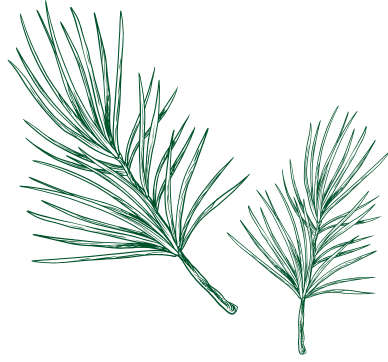
At åbne en østers kan godt være lidt vanskeligt – det kræver øvelse og nogle gode tips. De fleste kan dog sagtens lære teknikken. Giv dig blot god tid, og lad være med at stå med åbningen i sidste øjeblik. Har du ikke prøvet det før, så få eventuelt din fiskehandler til at udpege stedet, hvor kniven skal sættes ind. Du skal bruge en skarp østerskniv og et viskestykke. Hold østersen med den flade siden opad med viskestykket foldet omkring. Tag et godt greb om østersen med viskestykket – sørg for at hånden, der holder østersen, er dækket af viskestykket. I den spidse ende hænger nederste og øverste skal sammen. Pres østerskniven ind imellem de to skaller et lille stykke over enden, og vrik dem fra hinanden. Sørg for at holde kniven vandret. Det kan godt være lidt svært at se, hvor mellemrummet mellem skallerne er. Forsøg dig frem – du er ikke i tvivl, når du rammer

rigtigt. Vrik kniven lidt rundt indtil skallerne begynder at løsne sig fra hinanden. Tør kniven af i viskestykket.

Lukkemusklen sidder i højre side, og den skal skæres over, for at skallerne kan skilles ad. Før forsigtigt kniven langs østersens øverste højre kant og skær lukkemusklen over. Læg gerne lidt kræfter i. Skil skallerne ad og fjern eventuelle rester af små skaller fra østersen. Skær den fri i bunden, så den let at spise direkte fra skallen.

Og skulle du være i tvivl, så dør østersen, når du skærer lukkemusklen fri. Det er altså ikke levende østers, du spiser, selvom du spiser dem rå.





LUKSUS REJECOCKTAIL



[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

250 g store rejer
4 store gambas-rejer
300 g blandede salatblade
½ citron
50 g stenbiderrogn
4 grønne asparges
1 tsk. smør
Friske krydderurter
ex. dild, estragon og kørvel
Mayonnaise

Avocadocreme

1 avocado
½ citron
Salt og peber
1 nip chili

Thousand Island dressing

1 rød peberfrugt
1 spsk. cremefraiche 38%
1 fed hvidløg
Salt og peber
½ tsk. sød paprika
1 knivspids cayennepeber
1 knivspids sukker
1 dråbe Worcestershire sauce

FREMANGSMÅDE

Thousand Island dressing

Halver peberfrugten og skær kernerne ud. Bag peberfrugten i ovnen ved 225°C til skindet bliver mørkt – det tager cirka 15 minutter. Peberfrugten kan også grilles med skindsiden nedad over et gasblus. Når skindet er blevet mørkt og peberfrugten er kølet af, hives skindet af og peberfrugten blendes med de andre ingredienser til dressingen. Smag til med sukker, salt, peber og Worcestershire sauce.

Avocadocreme

Kom avocado og saft fra citronen i en minihakker eller blender. Kør til det er en glat avokadodressing. Smag til med salt og peber.

Rejecocktail

Klargør aspargesene og damp dem på en pande med smør i 1-2 minutter. De skal blot være varme og ekstra sprøde. Snit dem i mindre stykker. I fire glas fordeles først avocadocreme, dernæst salat, asparges, en lille klat mayonnaise, Thousand Island dressing, citron i skiver og stenbiderrogn. Til sidst pyntes med krydderurter og en gambas-reje på et lille spyd. Arranger rejerne rundt på kanten af glasset.



STARTER NYTÅR

KRUSTADE MED SKALDYRSALAT, BLINIS MED RØGET LAKS OG CAVIAR, ØSTERS MED SYLTEDE AGURKER

[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

4 krustader
100 g skaldyrssalat
4 blinis
1 spsk. smør
4 skiver koldrøget laks
20 g caviar
4 østers
3 spsk. hyldeblomsteddike
3 spsk. sukker
½ agurk
2½ dl piskefløde
Dild og kørvel til pynt

FREMGANGSMÅDE

Kog sukker og hyldeblomsteddike op – træk det fra bluset. Skær imens strimler af agurken (*undgå kernerne*). Læg strimlerne i syltelagen. Lad dem ligge 20 minutter. Skaldyrssalaten lægges i krustaderne, og der pyntes med lidt kørvel. Steg blinis i smør til de er gyldne. Læg dem på et stykke køkkenrulle og dryp af. Anret med en skive røget laks og top med caviar og dild. Åbn østersene og skrab dem ud af skallen og ned i en lille gryde. Hæld piskefløde ved og lun dem ganske stille i 1-2 minutter. Fordel østersene i skallerne og hæld lidt af fløden ved. Top med syltede agurkestrimler og kørvel.







FORRET NYTÅR

POCHERET TORSK MED SKILT DILDSAUCE, CITRONPERLER, TOMATCONCASSÉ OG LYNSTEGTE SQUASH

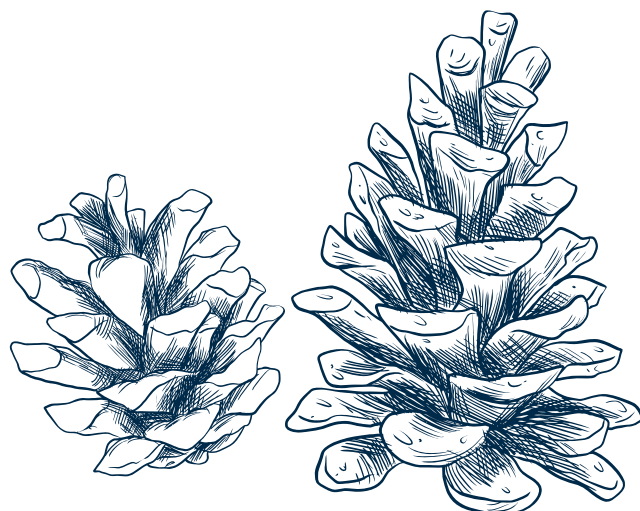
[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

400 g torskefilet
½ l piskefløde
1 bdt. dild
2 citroner
1 tomat
50 g citronperler
2 squash (*grøn og gul*)
Olivenolie til stegning
Salt og peber
Brøndkarse til pynt

FREMGANGSMÅDE

Skær tomaten i både og fjern kernerne. Skær dernæst i små tern. Skær squash i strimler og linsteg dem på en varm pande i lidt olivenolie. Krydr med salt og peber. Kog piskefløden op i en gryde og pres saften fra citronerne ned i den kogende piskefløde. Tag gryden af når der kommer store bobler og saucen bliver tykkere. Smag til med salt og peber og tilsæt masser af hakket dild. Torskefileten skæres ud i fire ens stykker og pocheres – de skal ligge lige under kogepunktet i ca. 8 minutter. Anret de linstegte squash i midten af tallerkenen. Placer den pocherede torsk ovenpå og hæld saucen omkring. Pynt med tomatconcassé, citronperler samt brøndkarse.







HOVEDRET NYTÅR

RISTET PIGHVAR MED CHAMPAGNE BEURRE BLANC, WAKAME TANG, SAUTERET GRØNT OG CAVIAR

[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

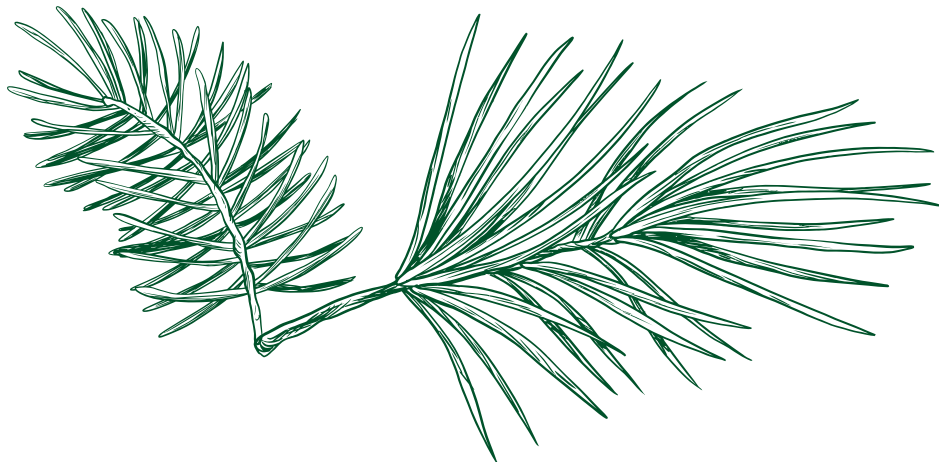
600-700 g pighvarfilet
Olie til stegning
1 bdt. aspargesbroccoli
200 g Wakame tang
1 bdt. gulerødder
(i forskellige farver)
1 bdt. grønne asparges
Smør til sautering og stegning
2 dl. champagne
250 g smør
1 citron
50 g caviar
Salt og peber
Kørvel til pynt

FREM GANGSMÅDE

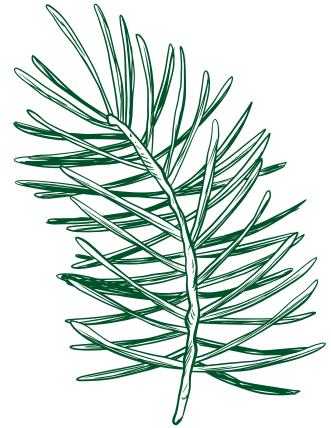
Start med saucen – skær smørret i små tern. Lad champagnen koge ind til det halve og pisk så smørret i saucen. Den må ikke koge, så vil den skille. Lad den stå ved middel til svag varme på komfuret. Smag saucen til med citronsaft samt salt og peber.

På en pande med lidt vand og smør sauteres asparges samt aspargesbroccoli i 2 minutter. Gulerødderne skrælles og skæres i tynde strimler (*brug en kartoffelskræller*). De vendes med de varme grøntsager lige til sidst.

Rist pighvarren på en varm pande i lidt olie og en klat smør. Den skal kun have 2 minutter (*afhængig af tykkelsen*). Vend den om og krydr med salt og peber. Den er herefter klar til anretning. Den deles i fire stykker. Læg de sauterede grøntsager på tallerkenen. Ved siden af placeres pighvarren og saucen hældes på. Top retten med caviar, tang og kørvel.







DESSERT NYTÅR

FYLDT CHOKOLADEKUGLE MED SORBET AF PASSIONSFRUGT, HINDBÆRCOULIS OG FRISKE BÆR

[📷 Peter Witt 🍷 Martin Rask]

INGREDIENSER

4 chokoladeskaller
300 g solbær
200 g rørsukker
1 vaniljestang
6 blade husblas
½ l piskefløde
1 l passionsfrugtsorbet
1 lille flaske hindbærcoulis
250 g friske bær
(hindbær, brombær og solbær)
Små marengs
Spiselige blomster

FREM GANGSMÅDE

Udblød husblas i en skål med kold vand. Kom solbær, rørsukker og vaniljestang i en gryde og kog indtil det ligner marmelade, ca. 8-10 minutter ved jævn varme. Kom den udblødte husblas i gryden til solbærmarmeladen – rør det godt sammen og kom det efterfølgende i en skål så det kan afkøle en smule (*endelig ikke for koldt så stivner det*). Pisk fløden til skum og vend halvdelen af det i solbærmarmeladen. Rør det jævnt – og vend herefter resten af flødeskummen i solbærcremen. Fyld den derefter i chokoladeskallerne og sæt på køl. Tø passionsfrugtsorbet en smule op, så den er til at arbejde med. Fyld den i nogle dekorative forme og sæt dem på frys. Anret de fyldte chokoladeskaller og passionsfrugtsorbeten på tallerkenen. Fordel hindbærcoulis omkring og pynt med friske bær, spiselige blomster og små marengs.





Find din Fiskehandler

Sjælland

Fiskehalle
Nordens Plads 8B
2000 Frederiksberg

Dragør Røgeri
Gl. Havn 6-8
2791 Dragør

Kajens Fisk & Vildt
Rungsted Havn 48
2960 Rungsted Kyst

Birkerød Fiskehus
Hovedgaden 30A
3460 Birkerød

Rørvig Fisk
Toldbodvej 81
4581 Rørvig Havn

Fiskebørsen
Skolegade 15
4800 Nykøbing F

Fiskehuset
Emdrupvej 4
2100 København Ø

Antoni Fisk
Lyngby Hovedgade 48
2800 Lyngby

Det Fisk
Havnelinien 11
3300 Frederiksværk

Flemmings Fisk
Damvej 6, Kulhuse
3630 Jægerspris

Odden Fisk
Vestre Havnevej 39
4583 Sj. Odde

Annes Fisk og Vildt
Sjællandsgade 1
4800 Nykøbing F

Sømunken
Rantzausgade 32
2200 København N

Sorgenfri Fisk
Sorgenfri Torv 3
2830 Virum

H.P.Jensen Fisk
Haredalen 3
3390 Hundested

Roskilde fiskehus
Støden 5
4000 Roskilde

Fiskemanden i Køge
Nørre Boulevard 62
4600 Køge

Uni's Fiskebiler
Grønsundvej 147
4800 Nykøbing F

Centrum Fisk
Rødovre Centrum 73
2610 Rødovre

Kildegårds Fiskehal
Kildegårdsvej 15
2900 Hellerup

Jakobs fisk
Helsingørsgade 16E
3400 Hillerød

Kuberts Fisk
Algade 50
4500 Nykøbing Sj.

Ditlevsens Fiskehus
Alleen 43 A
4736 Karrebæksminde

Gedser Røgeri
Havnegade 2
4874 Gedser

Fyn & øerne

Søndre Boulevard Fisk & Vildt
Sønder Boulevard 49
5000 Odense C

Fiskehuset Bogense
Vestre Havnevej 19
5400 Bogense

Strib Fisk
Havnegade 93
5500 Middelfart

Skrillinge strand Fisk
Skrillinge Strand 22
5500 Middelfart

Fiskehuset Fåborg
Havnegade 13
5600 Faaborg

Bendixens Fiskehandel
Jessens Mole 2
5700 Svendborg

Kelds Fisk ApS
Langebyende 9A,
5471 Sønderø

Jylland

Kalvø Fisk
Sønderballe vej 6
6230 Rødekro

Havnens Røgeri
Strandgade 9
6960 Hvide Sande

**Fiskercompagniets
Detailsalg**
Vesterhavsgade 182
7700 Thisted

MBJ fisk
Jegstrupvej 44
8361 Hesselager

Fiskehandler Møller
Kulholmsvej 4
8930 Randers NØ

Rønbjerg Fiskehus
Livøvej 143
9681 Ranum

Udo's Fisk (Nordlyset)
Limfjordsvej 17
6400 Sønderborg

Nordsø fisk - Hvide Sande
Metheasvej 11
6960 Hvide Sande

Fiskehuset Thisted
Havnen 31
7700 Thisted

Flyvefåsk
Stockflethsvej 12
8400 Ebeltoft

Johnny's Fiskehus
Nibevej 389
9200 Aalborg SV

Fisk Er Godt
Nørregade 30a
9800 Hjørring

Havnens Fiskehus
Fiskerihavnsgade 13A
6700 Esbjerg

**Nørgaard Fisk
og Røgeri**
Vesthavnen 13
6990 Ulfborg

Agger Fiskebil
Rubyvej 18, Agger
7770 Vestervig

Mols Røgeri ApS
Havhusevej 23
8410 Rønde

Kystfåsk
Svenstrup Bane Alle 3
9230 Svenstrup J

Deba Fisk
Sydkajen 2
9850 Hirtshals

Ladegaardens Røgeri
Hjerting Landevej 139
6800 Varde

Havnens Fiskehus
Nordkajen 1
7100 Vejle

Havnens Fiskehus
Aarhus, Fiskerivej 6
8000 Århus C

Friskfåsk IVS
Søndre Kajgade 4
8500 Grenaa

Kildens Rygeri
Kildegade 33
9240 Nibe

Netfisk.dk
Søndergade 50
9850 Hirtshals

Blåvands Fiskerestaurant
Kallesmærskvej 2
6857 Blåvand

Vestergade fisk
Vestergade 21
7500 Holsterbro

**P. Clausens
Fiskehandel**
Fiskerivej 4
8000 Århus C

Bønnerup Fisk I/S
Ny Havnevej 24
8585 Glesborg

Klostergydens Fisk
Klostergyden 9A
9300 Sæby

Cafe Fisk
Tannisbugtvej 63
9881 Bindsløv

Fisk By Strøm ApS
Havnepladsen 4
6950 Ringkøbing

Kims Fiskevogn
Hvedemarken 12
7620 Lemvig

Rene's Fiskevogn
Lundshøjvej 18G
8270 Højbjerg

Prebens Fisk
Klitvej 1B
8585 Glesborg

Klausen Fisk og Skaldyr
Ilsigvej 11
9492 Blokhus

Aavangs Fiskehus
Fiskehuskaj 1
9990 Skagen

Hvide Sande Røgeri
Troldbjergvej 4
6960 Hvide Sande

Bjarne's fisk
Havnen 54
7620 Lemvig

Fisken og Gemüsen
Kridthøjvej 6
8270 Højbjerg

Byens Fisk og Vildt
Søndergade 23
8600 Silkeborg

HB Fisk
Hotelvej 7
9640 Farsø

**Havnens Fiskehus,
Skagen**
Fiskehuskaj 17-21
9990 Skagen

**Slusens fisk
og Røgeri**
Boddingsvej 71
6960 Hvide Sande

Fiskehallen Thyborøn
Havnegade 5A
7680 Thyborøn

Ballen Fisk
Strandvejen 83
8305 Samsø

Fiskerøgeriet
Vellingvej 55
8654 Bryrup

Havnen's Røgeri
Hvalpsund
Sundvej 95
9640 Farsø

Skagen Frisk
Isvej 1
9990 Skagen

Find din fiskehandler på www.fiskehandlerne.dk/find-butikker