

DEC08

JULEMARKED 2019

- By [Erik Fischmann](#) in [DOKumenter](#), [tips](#)
-
-

OPSKRIFTER 2019

på fiskesuppe med fiskeboller og rejer

Fond :

1 – 1,5 kg ben fra Aborre og Gedde

1 liter vand

2 porrer og 3 bladselleri og 4 fed hvidløg (Alt hakkes fint)

2 dl Hvidvin (ikke nødvendig men det er godt)

Det hele koges i nøjagtig 20 minutter ved svag varme (Husk at skumme fonden flittig)

Efter 20 minutter sigtes fonden gennem en finmasket si.

Fiskeboller :

500 g Gedde

1 æg og 2 dl mælk og 0,5 dl hvedemel og 0,5 dl kartoffelmel og 1 lille løg.

Det hele hakkes med fin skive to gange og røres godt sammen hvorefter det smages til med salt og peber,

Bollerne formes med en teske eller en bollesprøjte og koges i letsaltet vand 4 til 5 minutter. Bollerne er færdige når de kommer op fra bunden.

Suppen

8 dl fiskefond (undlades hvidvinen så tilføj 2 dl fiskefond)

1 lille løg, 1 fed hvidløg og 1 porre (alt hakkes fint)

2 – 2,5 dl fløde eller hvidvin

Løg og hvidløg sautes til de er blanke, så tilsættes fond og evt hvidvin.

Det hele bringes til kogepunktet og blendes hvis man ikke ønsker "klumper" i suppen.

Tilsæt så fløde og lad det simre i 2 minutter

Smag til med salt og peber og eventuelt Revet citronskal.

Server med gedde-fiskeboller og rejer.



De lækre friturestegte Aborrestrimler og fiskesuppen blev hurtig efterspurgt på Vestermølles julemarked.

Dybstege Aborre Strimler:

Aborre fileterne skæres i strimler (ca 5 af hver filet) og de vendes i en dej bestående af 100 gram mel – 1,5 dl god øl – lidt bagepulver – salt og 2 æg

hvorefter de steges i 150 til 180 grader varm olie ganske kort tid.

Velbekomme fra Skanderborg lystfiskerforening.

JUN19

Gedde Nuggets

- By [Erik Fischmann](#) in [Nyheder](#)
-
-



Geddenuggets

Onsdag den 24. juni skal vi prøve noget nyt i forbindelse med aftenens fiskekonkurrence.

Vi skal lave prøver på "GEDDENUGGETS" så vi sikre på at vi har en lækkerbiskken at byde på til efterårets julemarked på Vestertermølle.

Ved 20.30 tiden smager vi på Brunos bud på en god geddehaps og diskuterer gerne gode råd om forbedringer.

Desuden vil vi gerne opfordre til at den gedde du fanger (mellem 60 og 80 cm) og som er skadet så overlevelse er tvivlsom fileteres og puttes i fryseren i bådhuset så vi har noget at producere geddenuggets af til Julemarkedet.



DEC10

Brunos Geddefrikadeller

- By [Erik Fischmann](#) in [Email blog](#)
-
-

Her er opskriften på Brunos lækre geddefrikadeller :

800 g geddekød = ca 70 cm gedde fra skanderborg sø

180 g røget spæk

90 g løg

3 æg

1 strøget spiseske salt

1 dl hvedemel

2 dl cremefine 7%

1 tsk. Hvid peber

Kød, spæk og løg hakkes fint, og røres sammen med de øvrige dele,

Formes i en lille ske og steges ved svag varme i rigeligt smør.

Servers med friskt vestertermøllebrød med tandsmør

