

SOL OVER GUDHJEM

(IL SOLE SOPRA GUDHJEM)



(immagine tratta da www.politiken.dk)

Non si può dire di aver visitato l'isola di Bornholm se non si è gustata la sua specialità, il Sol over Gudhjem (il Sole sopra Gudhjem). Gudhjem è un borgo di pescatori situato nella parte settentrionale dell'isola; è in questa località che per la prima volta vennero costruiti i tipici affumicatoi per l'affumicatura delle aringhe. Il Sol over Gudhjem è un piatto talmente famoso che ha dato il nome ad una competizione gastronomica che si tiene ogni anno sull'isola verso la fine di giugno.

Ingredienti per due persone:

2 aringhe affumicate

2 fette pane di segale

Un po' di burro

2 tuorli d'uovo crudo (utilizzare uova pastorizzate per evitare intossicazioni)

6 ravanelli

2 cucchiaini di erba cipollina

8 anelli di cipolla

Sale e pepe

Preparazione

Aprire la pancia delle aringhe e sfilare delicatamente la lisca.

Rimuovere con cura la carne dalla pelle e appoggiare i filetti sul pane leggermente imburrato.

Pulire i ravanelli e tagliarli a fettine sottili.

Risciacquare l'erba cipollina e tritarla.

Sbucciate la cipolla rossa e tagliarla a rondelle.

Cospargere i ravanelli, l'erba cipollina, la cipolla rossa e sale e pepe sulle aringhe.

Separare i tuorli dagli albumi e adagiare un tuorlo d'uovo su ogni fetta di pane.