

TEST Remoulade kan ikke redde fæle fiskefrikadeller

Enten er de grynedede eller gummiagtige. Fiskedeller lavet af supermarkedernes færdigblandede fiskefars er ikke en fornøjelse, mener Politikens testdommere.



LINE FELHOLT

På køkkenbordet står en skål med en stærkt orangefarvet og chunky remoulade, tydeligvis hjemmelavet. Skålen er stor. Og den er fyldt. For:

»Fiskefrikadeller er jo bare kanvas for remoulade. Sådan er det«, konstaterer køkkenchef hos Meyers Madhus Mattias Krarup med et smil. Det er ham, der har

rørt remouladen. For den vil han ikke undvære, når han nu er sat til at teste fiskedeller for Politiken.

»Det er ligesom med flæskestegen juleaften. Det er den brune sovs, det handler om. Det er remouladen, der må bære en fiskedelle«, slår han fast.

Konstateringen kommer vel at mærke, inden han overhovedet er kommet i gang med at smage på de deller, som han og hans meddommer, køkkenchef Mette Strarup, netop har stegt. Det skal dog vise sig, at de aldrig når til remouladen. Fiskedellerne imponerer generelt dommerne så lidt, at de slet ikke når ud i at smovse remoulade til dem.

»Man må konstatere, at det åbenbart er meget svært at lave fiskefars. Nemt kan det tydeligvis ikke være. De er nærmest alle sammen grynedede, smuldrer og er svære at stege. Konklusionen må være, at det ikke er et produkt, man bør købe i et supermarked. Gå til en fiskehandler, eller gå i Torvehallerne og køb dem«, siger testdommer Mette Strarup, der til daglig er køkkenchef i Send flere krydderier, som er en socialøkonomisk restaurant med indvandrerkvinder i køkkenet.

»Jeg er også mere til at lave dem selv. Så får man en delle, der er mere grov i texturen og smager, så man ikke er i tvivl om, at der er fisk i«, siger Mattias Krarup.

Ekstremt grynet

For det er nemlig både konsistensen og smagen, den er gal med i de fiskedeller, som de to kokke har stegt af fem forskellige færdigblandede fiskefars fra supermarkeder som Rema 1000, Super-Brugsen og Nemlig.com.

Alle de farsar, som dommerne former, steger og smager på, får graverende kritik.

Nogle er svære at forme til pæne deler, andre er svære at stege, fordi farsen hænger fast på panden, og en del af dem smuldrer og virker grynedede i munden. For nogle vedkommende er alle tre ting galt. Det gælder for eksempel for testtaberen af mærket Havfrisk fra Netto, som kun får ét tjektegn.

»Ekstremt grynet. Virkelig ubehagelig

i munden. Svært at stege, falder fra hinanden på panden. Hænger fast«, siger Mattias Krarup om Nettos taberfars.

»Voldsomt ubehagelig konsistens. Ikke engang remoulade kan redde den. Klister fast på panden og er grynet og skiller«, medgiver meddommer Mette Strarup. Selv testvinderen fra Rema 1000 får kritik med på vejen.

»Næsten buddingagtig fars. Meget besværlig at forme. Næsten umulig«, mener Mattias Krarup. Hans meddommer kalder vinderfarsen »gummiagtig«, men den topper testen med fire tjektegn sammen med en fars af mærket Gestus, købt i Meny til 12 kroner mere kiloet, men som dommerne samstemmende insisterer på må være præcis samme produkt som Rema 1000's.

Når det er et stort minus for dommerne, at fiskedellerne er svære at forme og stege, skyldes det, at ingen har lyst til at servere en såkaldt hjemmelavet fiskedelle, der ikke er relativt rund og sammenhængende.

»Når man køber de her farsar, så føler



man jo, at det er en lille smule hjemmelavet, fordi man selv steger dem. Men man skal virkelig passe på, for de er ret svære at stege pænt«, advarer Mette Strarup.

Kan ikke smage torsken

Indholdet af fisk i supermarkedernes færdigblandede fiskefarsar svinger et sted mellem 52 og 64 procent. De øvrige

ingredienser i fiskefars er primært vand og mel. Torsk, som typisk er en dyrere fisk end andre hvidfisk, fremhæves på emballagen på tre ud af de fem fiskefarsar, Politiken har testet. Kigger man nærmere efter, kan torsken dog udgøre alt fra hele fiskeindholdet, som i Coops fiskefars, til at være nævnt som den sidste ud af i alt fire fisketyper og dermed fylde mindst, som i fiskefarsen fra Amanda

IKKE LÆKRE.

Grynedede, gummiagtige og svære at stege pæne. Sådan lød testdommernes ord om de fiskedeller, der kom ud af supermarkedernes farsar.

købt hos Nemlig.com.

»Det er ikke så underligt, at der ikke kun er torsk i mange af de her farsar. Kiloprisen på torsk hos en fiskehandler ligner kiloprisen på oksemørbrad. Og hvem ville lave frikadeller af oksemørbrad? Så det kan man heller ikke forvente i de færdigblandede farsar«, mener Mattias Krarup.

Selv om torskeindholdet er forskelligt

i farserne, ikke mindst i Coops rene torskefars og Nemlig.coms fars af blandede hvidfisk, må netop disse produkter nøjes med to tjektegn i testen. Faktisk får Nemlig.coms hvidfiskefars bedre ord med på vejen smagsmæssigt.

»Den dufter af fiskefrikadelle, som var den købt hos en fiskehandler. Man er ikke i tvivl om, at der er fisk i«, siger Mattias Krarup om produktet. For Coops rene torskefars er meldingen den modsatte. Mattias Krarup har besluttet svært ved at dufte fisk i farsen. Men:

»De fleste af dem er egentlig meget godt krydret. Man kan godt smage peberen for eksempel. Det kan jeg godt lide«, bemærker han.

Spis samme dag

Begge dommere råder forbrugerne til at være opmærksom på holdbarheden på fiskefars. Selv om den på pakken typisk er 3-5 dage fra pakkedato, advarer Mattias Krarup mod, at man lader en pakke fiskefars stå så længe i eget køleskab.

»Når du køber fersk fisk, skal du spise det samme dag, du får det hjem i eget køkken. Den holdbarhed, der står på pakken, er beregnet ud fra, at der er noget koldere i supermarkedets køledisk end hjemme i køleskabet. Der kan godt være 2-3 graders forskel«, forklarer han.

Og uanset om du selv har lavet farsen eller købt en færdigblandet i supermarkedet, kan du komme langt med at stege fiskedellerne korrekt. Der skal masser af smør og også olie på panden. Olie, så smørret kan tåle at komme op i temperatur, forklarer Mette Strarup. Men skru ikke alt for højt op for blusset, advarer Mattias Krarup:

»En fiskefrikadelle kræver relativt lang tilberedningstid. Skruer du for højt op, brander du den«.

»Og husk at dyppe skeen i fedtstoffet på panden, hver gang du skal til at forme en delle. Så bliver den flottere og slipper skeen lettere«, siger Mette Strarup.

line.felholt@pol.dk



REMA 1000

Mærke: Rema 1000
Mængde: 400 g
Pris: 25 kr., kilopris: 62,50 kr.



Mattias Krarup: »Farsen dufter fint. Men er næsten buddingagtig. Meget besværlig, næsten umulig at forme. Stegt er den lidt grov i strukturen. Og en rigtig fin pebersmag. Også sød. Det kan jeg godt lide. Der er pleaset lidt med smagen«.

Mette Strarup: »Farsen er elastisk med gummiagtigt bounce. Meget svær at forme en pæn frikadelle af. Dufter af fiskefrikadelle, når du steger den. Tydelig pebersmag og krydret med sans for detaljen. Stegt overrasker den positivt«.



MENY

Mærke: Gestus
Mængde: 400 g
Pris: 29,95 kr., kilopris: 74,88 kr.



Mattias Krarup: »Det her er helt sikkert præcis det samme produkt som det første« (testvinderen, red).

Mette Strarup: »Helt enig«.



NEMLIG.COM

Mærke: Amanda
Mængde: 400 g
Pris: 24,95 kr., kilopris: 62,38 kr.



Mattias Krarup: »Nem at forme. Nem at stege. Den flotteste frikadelle af dem alle. Dufter af fiskefrikadelle, som var den købt hos en fiskehandler. Desværre er konsistensen besluttet ubehagelig i munden. Smuldrer. Ikke rar at spise«.

Mette Strarup: »Meget løs fars, nærmest skilt. Dufter af fisk og fiskefrikadelle på en god måde, men smager lidt fisket på en dårlig måde. Stegt er den alt for løs i konsistensen. For vandet og ubehagelig. Ser også helt grå ud. En lidt ulækker oplevelse«.

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme fem forskellige portioner frisk fiskefars til fiskefrikadeller fra supermarkeder.

Mattias Krarup er køkkenchef i Meyers Madhus på Nørrebro, som tilbyder madlavningskurser, gastronomisk teambuilding, rådgivning og kulinariske oplevelser for børn og voksne.

Mette Strarup, køkkenchef i den socialøkonomiske restaurant Send flere krydderier i Verdenskulturcentret på Nørrebro, hvor indvandrerkvinder arbejder i køkkenet.

Dommerne bedømte fiskefarsen både frisk og stegt som fiskefrikadeller og med fokus på duft, smag og konsistens. Dommerne gav hver variant en samlet bedømmelse mellem 1 og 6 tjektegn, hvor 6 er bedst. Antallet af tjektegn er et oprundet gennemsnit af dommernes karakterer.

I de tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.



SUPERBRUGSEN

Mærke: Coop
Mængde: 400 g
Pris: 32,95 kr., kilopris: 82,38 kr.



Mattias Krarup: »Farsen er for porøs. Den smuldrer. Meget svært at forme. Svært at dufte fisk, mere porrer og løg. Stegt er den meget kompakt, næsten som æggestand – samtidig meget grynet. Konsistensen kan bedst sammenlignes med torskerogn«.

Mette Strarup: »Farsen har en næsten pureret konsistens. Men frikadellen er meget grynet. Besluttet ubehagelig i munden. Smager heller ikke godt. Et meget uheldigt produkt«.



NETTO

Mærke: Havfrisk
Mængde: 400 g
Pris: 24,95 kr., kilopris: 62,38 kr.



Mattias Krarup: »Ekstremt grynet. Virkelig ubehagelig i munden. Tekstur ligesom torskerogn. Svært at stege, falder fra hinanden på panden. Hænger fast. Smager heller ikke særlig meget af fisk. Meget sød smag«.

Mette Strarup: »Jeg tror, det er samme produkt som det forrige (Coop, red). En voldsomt ubehagelig konsistens. Ikke engang remoulade kan redde den. Klister fast på panden og er grynet og skiller«.