

Siklöjan

Coregonus albula



Siklöjan, *Coregonus albula*, tillhör familjen laxfiskar, lever i pelagiska stim och blir sällan längre än 20 cm.

Så länge det har funnits båtar och fiskeredskap längs Bottenvikens kust har det fångats siklöjor. Fisken är en viktig del av befolkningens traditionella mathushållning. Rommen från siklöjan fick sitt namn av hovtraktören Werner Vögeli när han lanserade Kalix Løjrom på de fina matborden.

Det yrkesmässiga fisket sker i huvudsak genom partrålning i anslutning till leken under senhösten. Fiskestarten med trål sker den 20 september och pågår cirka fem veckor. Före det inleds ett mindre fiske med fasta redskap och skötar. Vintertid sker ett begränsat fiske med not under Bottenvikens is.



Den unika havsmiljön utgör världens största bräckvatten-skärgård. Från nationalälvarna Torneälven, Kalixälven, Piteälven samt Luleälven tillförs stora mängder friskt, mineralrikt vatten som ger siklöjan dess särpräglade fortplantningsmiljö. Siklöjans föda består av planktoniska kräftdjur och insektslarver som följer med älvvattnet ut i kustområdet.

Yrkesfiskets representanter inom Norrbottens Kustfiskareförbund samförvaltar sedan snart tio år siklöjeresursen tillsammans med marinbiologer på Sveriges Lantbruksuniversitet och ansvariga tjänstemän på Havs- och vattenmyndigheten. Med stöd av förvaltningsplanen för ett hållbart fiske tilldelas årligen 35 yrkesfiskare ett tråltillstånd.

Siklöjan är en utsökt matfisk som ger den unika produkten Kalix Löjrom, det första svenska livsmedel som EU-kommissionen har tilldelat sitt starkaste skydd, Skyddad Ursprungsbezeichnung (SUB). Under 2013 har ett arbete inletts för MSC-certifiering av fisket efter siklöja i Bottenviken.



*Siklöja "a la nage" med
gräddfil och dillfrön*



Ingredienser

Siklöja – Coregonus albula
300 g siklöjefilé, skinnet borttaget

Á la nage

1 st morot, skalad, tärnad
1 st gul lök, skalad, tärnad
1 bit blekselleri
½ liter vatten
1 dl ättika
1 msk dillfrön
1 knp dillstjälkar

Á la nage

Koka samman ingredienserna till lagen. Sila och behåll grönsakerna. Tag hälften av lagen och ställ till sidan. Rulla fisken till rullader med skinnsidan inåt. Lägg fiskrulladerna i en form, slå den varma lagen över och låt fisken kallna i lagen.

Gelé

Koka upp den resterande lagen, vispa ner agar-agar och låt det koka i några minuter. Håll ut lagen över plåtar med silikonmattor så tunt som möjligt och låt det sätta sig. När gelén satt sig stansa ut rundlar.

Tillbehör

Blanchera knippmorötterna och skär i bitar.

Avslutning

Lägg en klick gräddfil i botten på en djup tallrik och toppa med siklöjan. Strö över grönsakerna från lagen och toppa med dill och morot. Lägg gelén som ett lock över och rippla olivolja på toppen.

Ättiksgelé

½ liter koklag
6 g agar-agar

Tillbehör

5 st knippmorötter, skalade
1 st dillknippe, litet
1 msk olivolja
2 dl gräddfil

*Senapsgravad siklöja med
silverlökscrème, sotad purjolök,
brynt smör och Kalix Löjrom*



Siklöja – Lag 1

400 g siklöjefiléer med skinn
1 dl ättika
5 dl vatten

Siklöja – Lag 2

1 msk gula senapsfrön
2 st lagerblad
5 st vitpepparkorn
1dl ättika
1,5 dl socker
2 dl vatten

Siklöja

Vispa vatten, ättika och salt så det löser sig. Dra skinnet från fisken, så att fisken blir enkelfiléer. Grava siklöjan i lagen i cirka 2 timmar, eller tills fisken är helt genomgravad, dvs vit.

Koka upp ingredienserna till den andra lagen. Låt svalna. Lägg löjan i lagen i minst 1 timme och marinera.

Silverlökscrème

Fräs löken på svag värme i en timme. Den ska inte få färg. Mixa till en slät kräm. Smaka av med salt.

Garnityr

Baka purjolöken i ugnen på 225 C i 30 minuter. Låt svalna. Drag av det brända ytterst, spara litet till garnityr. Skär purjolöken i stubbar och krydda med flingsalt.

Silverlökscrème

1 msk rapsolja, neutral
1 msk smör
4 st silverlökar, skalade och skivade tunt

Garnityr

1 st purjolök
2 msk gräslök, skuren
2 msk brynt smör
200 g Kalix Löjrom
1 st silverlök, skalad och skivad i ringar. Lagd i isvatten.

*Rökt siklöja med havtorns-
kompott, pepparrot och
smörade betor*



Siklöja

400 g siklöjefiléer, skinnet borttaget
enris eller alspån

Rimlag

1 dl salt
1 liter vatten

Havtorn

300 g havtorn
50 g socker

Siklöja

Dela fisken på hälften, lägg halvorna i lagen och låt ligga i 5 minuter. Tag upp fisken och lägg på en plåt utan att torka av den. Ställ in plåten med fisken i en avstängd ugn. Lägg spånen i en kastrull eller lämpligt och tänd på. Kväv elden och ställ in kastrullen i ugnen. Låt alltsammans stå i ugnen ca 30 minuter.

Havtorn

Koka hälften av bären med sockret i ca 20 minuter. Mixa sedan till en slät kompot och vänd i de hela bären.

Betor

Tag en gulbeta och en polkabeta och lägg till sidan. Koka resterande betor mjuka i saltat vatten, ca 45 minuter. Kyl sedan och skär i skivor. Stansa ut rundlar. Hyvla de råa betorna och lägg i isvatten. Slunga betorna i en sauteuse med smör tillsammans med pepparrot. Smaka av med salt.

Avslutning

Arrangera siklöjan, havtorn och betor på tallrikar. Strö över klippt krasse.

Betor

200 g gulbetor
200 g polkabeter
1 msk smör
2 msk pepparrot, riven

Tillbehör

1 ask smörgåskrasse

*Kaviarströmming på siklöja
med mandelpotatis och citron*



Mandelpotatis

200 g mandelpotatis, små,
skrubbede
salt

Siklöja

300 g siklöja, skinnet borttaget
1 dl ättika
5 dl vatten
3 msk salt

Lag

2 dl gräddfil, avhängd i
kaffefilter 24 timmar
½ st citron, skal och saft
50 g Kalix Løjrom

Tillbehör

1 st dillknippe, litet, plockat

Potatis

Koka potatisen mjuk och låt den svalna. Halvera dem sedan och ur den lätt.

Siklöja

Vispa samman ingredienserna till lagen. Låt strömmingen dra i lagen ca
2 timmar tills den är genomgravad. Lyft därefter upp dem och torka av.

Lag

Blanda ingredienserna och vänd ner siklöjan.

Avslutning

Fyll potatishalvorna med siklöjan och toppa med dillen.

*Bogerones på siklöja med
fänkål och citron*



Siklöja

300 g siklöjefilé, skinnet borttaget

Lag 1

1 dl salt
1 liter vatten

Lag 2

2 dl citronjuice

Lag 3

2 dl Höstrybsolja, kallpressad – Largo
1 msk fänkålsfrön, lätt rostade
1 tsk svartpeppar, hela, lätt rostade

Tillbehör

2 st fänkål, tunt hyvlad och
lagd i isvatten
1 st citron, halverad
½ st baguette

Siklöja – lag 1

Vispa vatten och salt så att saltet löser sig. Lägg i löjan och låt den ligga i 5 minuter. Tag upp den och torka av.

Siklöja – lag 2

Lägg fisken i citronjuicen och låt den ligga i ca 1 timme tills den är helt tillagad. Tag upp den.

Siklöja – lag 3

Lägg fisken i burkar med kryddorna och oljan. Låt stå minst över natten.

Tillbehör

Skiva brödet och rosta gyllenbrunt. Salta med flingsalt.

Avslutning

Servera siklöjan direkt ur burken med tillbehören.

*Gravad siklöja med citrus,
inkokta morötter, krispigt
skinn och ingefärsmajonnäs*



Siklöja

400 g siklöjefiléer med skinn
1 dl ättika
5 dl vatten
3 msk salt
2 dl rapsolja, neutral

Dressing

1 tsk rivet apelsinskal
1 tsk rivet citronskal
2 msk Höstrybsolja, kallpressad - Largo
1 tsk citronsaft
1 tsk apelsinsaft

Siklöja

Vispa vatten, ättika och salt så det löser sig. Dra skinnet från fisken, så att fisken blir enklfiléer. Grava siklöjan i lagen i cirka 2 timmar, eller tills fisken är helt genomgravad, dvs vit. Låt sedan fisken marinera i dressingen i minst 1 timme. Hetta upp oljan till 160 grader och fritera skinnen gyllenbruna. Lägg på papper och salta.

Dressing

Blanda samtliga ingredienser. Smaka av med salt.

Garnityr

Skala morötterna. Koka morötterna mjuka i saltat vatten. Skär hälften av morötterna i slantar, och den andra hälften delas på längden. Marinera morötterna i lagen. Plocka dillen och lägg i isvatten.

Inkokt citrus

Förväll skalén i 1 minut. Koka upp vatten och socker. Lägg i skalén och koka upp, låt skalén sedan svalna i lagen.

Ingefärsmajonnäs

Vispa ihop äggula, citronsaft och ingefära. Tillsätt oljan sakta under vispning tills det bildas en tjock emulsion. Smaka av med salt.

Garnityr

8 st späda morötter
1 tsk citronsaft
1 tsk apelsinsaft
20 g plockad dill

Inkokt citrus

½ st apelsin, det gula skalet tunt strimlat
½ st citron, det gula skalet tunt strimlat
1 dl socker
1 dl vatten

Ingefärsmajonnäs

1 dl rapsolja, neutral
2 tsk ingefära, riven
1 st äggula
1 tsk citronsaft

*Rostad siklöja med friterad
karris, krispigt tunnbröd
och plocksallad*



Siklöja

300 g siklöja
1 msk olivolja
salt
peppar

Tillbehör

5 st knippmorötter, skalade
1 knippe rädisor
50 g machesallad

Kapris och tunnbröd

1 dl kapris
50 g tunnbröd
2 dl rapsolja, neutral

Siklöja

Lägg fisken på en plåt med skinnsidan uppåt. Ringla över oljan och krydda med salt och peppar. Rosta i ugnen på 300 C tills fisken får färg.

Kapris och tunnbröd

Låt kaperisen rinna av och fritera den krispig i rapsoljan på ca 150 C. Fritera sedan tunnbrödet krispigt och låt båda rinna av på papper.

Tillbehör

Hvyla morot och rädisa tunt och lägg i isvatten. Lägg även machesalladen i isvatten.

Avslutning

Arrangera siklöjan i botten på ett fat och toppa med kapris och tunnbröd. Strö över de hvylade grönsakerna och salladen.

*Gravad och halstrad siklöja
med ängssyra, Kalix Löjrom
och rimmad gurka*



Gravad & halstrad siklöja

10 st siklöjor, dubbelfilé
2 msk socker
1 msk salt
10 st vitpepparkorn
2 msk vatten

Ängssyra

100 g majonnäs
50 g crème fraîche
25 g ängssyra
20 g babyspenat
1 st citron

Siklöja

Klipp bort ryggen på siklöjan. Dela till enkelfiléer. Krossa vitpepparn. Koka upp vatten och vitpeppar. Blanda med socker och salt. Grava siklöjan i blandningen i en timme i rumstemperatur. Torka av siklöjan lätt, men låt lite av blandningen sitta kvar. Halstra siklöjan i en torr panna på hög värme på skinnsidan tills den blir genomstekt.

Ängssyra

Mixa ihop samtliga ingredienser till en slät, grön kräm. Smaka av med salt och citron.

Garnityr

Skär halva gurkan i små tärningar. På den andra halvan av gurkan, stansa ut kärnhuset med en äppelurkärnare. Skär gurkkärnhuset i mindre bitar. Hyvla det återstående köttet tunt på mandolin. Krydda all gurka med rivet citronskal, rapsolja och salt. Skär brödet i 20 st rektangulära bitar. Rosta dessa i en torr panna, på alla sidor.

Avslutning

Spritsa en klick ängssyra på varje brödbit. Strö över hackad gurka och gurkärnhus. Toppa med en siklöjefilé, som du spritsar löjrom på. Riv över dill. Arrangera hyvlad gurka spontant.

Garnityr

1 st gurka
1 st citron
1 msk rapsolja, neutral
100 g Kalix Löjrom
400 g grovt rågbröd eller
dinkelbröd



I samarbete med Svenska Kocklandslagets Viktor Westerlind har ett antal recept med siklöjan i smakcentrum tagits fram, som inspiration till maträtter med denna nya delikatess från norra Bottenvikens fjärdar. Alla recept är beräknade för tio personer. Kocklandslaget är en av våra viktigaste internationella ambassadörer för både Kalix Löjrom och siklöjan.

Projekt Coregonus albula

Reinhold Andefors

reia@telia.com
+46 70 513 19 74

Folke Spegel

folke@mirror.se
+46 70 311 48 29

Evert Bränd

evert.brand@brandab.se
+46 70 838 48 65

