



## SJUSKER MED SIKKERHEDEN

Store teleselskaber som Telmore, Telia og Bibob udleverer ifølge Radio 24syv adgangskoder til deres kunders online selvbetjeningsider uden at sikre sig, at det rent faktisk er kunden, de taler med, skriver MX.dk.

# 77%

Mere end tre ud af fire svenskere er klar til at boykotte dansk svinekød på grund af leveforholdene for danske slagtesvin. Det viser en afstemning foretaget blandt 10.000 læsere af den svenske avis Expressen.

# Den dyreste fiskefilet flopper

**Der er ikke meget spræl**

i fiskefileten fra Royal Greenland, som dumper i smagstest

Stine Daugaard

sda@søndagsavisen.dk

En stegt fiskefilet med remoulade og en citronbåd er en klassiker på det danske frokostbord. Men der er stor forskel på de færdigpanerede fisk, der kan købes i supermarkedernes friserdiske.

Det konkluderer Søndagsavisens smagseksperter efter at have tygget sig igennem syv forskellige varianter af færdigpanerede fiskefileter fra frost.

Det er kokke- og faglærere ved Hotel- og Restaurantsskolen i København, Gert Larsen og Maria Kirk Exner, der har sat sig til tallerknerne for at vurdere den populære fiskespise.

### Tør og smagsløs

I alle pakkerne er det skrubbefileter, der har været en tur gennem paneringen, som i alle tilfældene udgør knap halvdelen af produktet.

Til gengæld fordeler fiskefileterne sig over stort set hele karakterskalaen, da eksperterne er færdige med blindsmagningen. Helt i bund



Fiskefileterne fra Rema 1000 vinder testen, mens de dyre Royal Greenland-fileter dumper med et brag. Foto: Kristian Brasen

ender mærkevaren fra Royal Greenland, der samtidig er testens dyreste.

Den efterlader smagspanelevner med ærgerlige minner:

»Den smager ikke af særligt meget, og den føles virkelig tør i munden,« siger Gert Larsen. Heller ikke Maria Kirk Exner er imponeret.

»Den har en underlig smag. Ikke fordi den er dårlig, den rammer bare helt ved siden af.«

Til gengæld får panerin-

gen ros af kokkene. Maria Kirk Exner fortsætter: »Det må man give dem. Den er tæt, pæn og meget ensartet.«

Den dårlige vurdering vækker ærgrelse hos Royal Greenland.

»En dårlig evaluering tager vi selvfølgelig meget alvorligt og har derfor efterfølgende foretaget diverse test og evaluering af netop dette produkt,« skriver retail marketing manager Ma-

rianne Kragh Rottboell til Søndagsavisen.

**// Den smager ikke af særligt meget, og den føles virkelig tør i munden**

Hun vurderer, at en del af udfordringen kan findes i paneringen, der bliver forstegt i rapsolie:

»Vi har tidligere erfaret, at det kan give en uheldig bismag. Vi arbejder på at finde bedre alternativer.«

Mens produktet fra Royal Greenland ikke er et hit hos smagseksperterne, går det bedre med Fish!-fiskefileten fra Rema 1000.

Den ender med fem ud af seks stjerner.

## SÅDAN ER EN GOD FISKEFILET

En god paneret fisk er sprød på overfladen og med sammenhæng mellem panering og fisk, så fiskesmagen ikke drukner i paneringen.

Fisken skal være fast og ikke falde helt fra hinanden, når bestikket sættes i den.

KILDE: GERT LARSEN OG MARIA KIRK EXNER

## STEG FISKEFILETEN HELT PERFEKT

Brug rigelig olie eller en blanding af smør og olie. Bunden af panden skal være helt dækket og lidt til.

Panden og fedtstoffet skal ikke være rygende varme, for så branker paneringen, inden fisken er stegt.

Steg ved medium varme, til paneringen er gylden og sprød.

KILDE: GERT LARSEN OG MARIA KIRK EXNER

## Velsmagende grimrian

Den har dog ikke udseendet med sig.

»Køn er den ikke. Den er ret ujævn, så den kan være svær at stege,« vurderer Maria Kirk Exner.

Til gengæld er begejstringen stor, da kniv og gaffel bliver sat i fisken. »Den vinder på smagen. Det er en lækker fisk med god smag. Og så virker den lidt grovere panering godt,« roser Gert Larsen den ujævne fiskefilet.

## TEST: FISKEFILET



Navn	Fish! Fiskefilet	Rahbek fiskefileter storkøb Panerede fiskefileter af skrubbefileter	Golden Seafood panerede fiskefileter	X-tra panerede skrubbefileter	Budget panerede fiskefileter	Panerede fiskefileter	Royal Greenland panerede fiskefileter
Butik	Rema 1000	Netto	Aldi	Kvickly, SuperBrugsen	Føtex, Bilka, Salling	Fakta	SuperBest, EuroSpar
Pris	19,95 kr.	45,00 kr.	28,95 kr.	19,95 kr.	19,95 kr.	19,95 kr.	34,95 kr. (SuperBest)
Vægt	500 g	1.400 g	750 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Fiskemængde	60%	54%	55%	54%	54%	54%	54%
Kilopris	39,90 kr.	32,14 kr.	38,60 kr.	39,90 kr.	39,90 kr.	39,90 kr.	69,90 kr.

Kommentarer fra ekspertpanelet	Gert Larsen og Maria Kirk Exner, kokke og faglærere ved Hotel- og Restaurantsskolen i København	God fiskesmag og fin mængde fisk. Knap så pænt udseende. Lidt ujævn, så den kan være svær at stege.	God sammenhæng mellem fisk og panering. Fin smag i paneringen. Pæn og lækker fisk indeni.	Ser saftig ud, når man åbner til fisken. God mængde fisk, men paneringen er ikke god. Den smager ikke særlig godt.	Kedelig smag. Pæn, men meget panering i forhold til fisk. Smager ikke særlig meget af fisk.	Kedelig fisk og kedelig panering. Smager ikke af særlig meget. Kræver et godt skud remoulade for at fungere.	Pæn, men meget tykt lag panering. Mangler fiskesmag.	Den smager ikke af særlig meget. Virkelig tør i munden. Meget panering i forhold til fisk, men pæn og ensartet panering.
Karakterer	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★

Sådan gjorde vi: Søndagsavisen indkøbte syv forskellige slags frosne fiskefileter. De blev tilberedt på pande efter anvisning på pakkerne og blev derefter blindsmagt af eksperterne, som vurderede smag, evt., bismag, lugt, konsistens og udseende.