

## Invasive arter

Sortmundet kutling er en invasiv art. Det vil sige, at det er en art, der ikke hører til i Danmark, men er kommet hertil fra fremmede himmelstrøg. Måske er den kommet hertil med menneskets hjælp via fragtskibes ballastvand. En invasiv art spreder sig ofte med stor hast på bekostning af arter, der hører til i landet.

Det er kun tre år siden, at de første sortmunde kutlinger blev set i danske farvande ud for Bornholms kyst. Siden er det gået stærkt. Sortmundet kutling har spredt sig eksplosivt i de syddanske farvande, så fiskere omkring Falster i dag får store mængder af denne fisk i nettet. En enkelt fisker har rapporteret om daglige fangster på op til 1.000 kg. Andre fiskerne har oplevet en massiv nedgang i rejefiskeriet, mens bifangsten af sortmundet kutling er steget, og undersøgelser har vist, at den sultne sortmundet kutling har rejer på menuen. Der er derfor grund til at frygte, at sortmundet kutling på sigt kan få alvorlige konsekvenser for det kystnære danske rejefiskeri.

Det forventes, at sortmundet kutling vil sprede sig videre op gennem bælteerne og op langs Kattegats kyster. Det er uheldigt, da det er næsten umuligt at bekæmpe fisken, men heldigvis smager den godt og er værd at sætte på spisekortet.

“If you can't beat them, eat them!”

God appetit!

Miljøministeriet  
Naturstyrelsen  
Haraldsgade 53  
2100 København Ø  
[www.naturstyrelsen.dk](http://www.naturstyrelsen.dk)



Miljøministeriet  
Naturstyrelsen

# Stegt sortmundet kutling

med lun majssalat, bacon  
og nye kartofler

Fotos: Henrik Carl



## Stegt sortmundet kutling med lun majssalat, bacon og nye kartofler

### 4 personer

16-20 hele sortmundet kutling alt efter størrelse og appetit  
Salt  
Lidt sukker

3-4 majscolber  
2 løg  
80 g. tørsaltet bacon  
20 g. smør  
2 hjertesalathoveder  
1/2 bundt bredbladet persille  
Havsalt og friskkværnet peber  
2 spsk. æbleeddike

Olie til stegning

1 kg. nye kartofler  
2 kviste løvstikke  
1 fed knust hvidløg  
Salt



## Tilberedning

Klip finnerne af fiskene, skær hovedet af og tag indmaden ud. Rens fisken for rester af indmad. Skyl fisken under den kolde hane for at få det hele med. Dup fiskene tørre med et stykke køkkenrulle og krydder fiskene med salt og sukker.

Vask kartoflerne grundigt, kom kartoflerne i en gryde sammen med løvstikke, hvidløg og salt. Dæk med vand og lad kartoflerne koge i 10 minutter. Sluk for gryden og lad kartoflerne trække i vandet i 5-10 minutter.

Skær majsene af kolberne. Pil løgene og skær hvert løg ud i 8 både. Skær baconen ud i små tern.

Kom smør og bacon i en gryde eller sautepande og sæt den på komfuret. Lad baconen riste på middel varme, indtil den er let gylden. Tilsæt løgene og lad dem sautere med i et par min., så de bliver bløde og suger noget af fedtstoffet til sig.

Skyl hjertesalat og persille og afdryp begge dele grundigt. Skær hjertesalaten ud i grove stykker og hak persillen. Tilsæt majsene til bacon og løgene - tjek, at løgene er møre, inden du kommer majsene ned til dem - og lad majsene sautere med i ca. 30 sek., inden du tilsætter salat og persille. Sving det hele godt rundt og smag til med salt, peber og æbleeddiken til allersidst.

Vend de sortmundede kutlinger i rugmel. Opvarm en pande med olie og steg de sortmundede kutlinger sprøde og gyldne på panden.

Anret den lune majsalat på en tallerken, fordel de stegte fisk ovenpå og pynt med blandede vilde urter med kartofler som tilbehør. Server gerne godt brød til.