
Hummerragout

Hummerstuvning
Schweden

Der Hummer zählt zur Familie der Krebse und kann in der Nordsee und im Atlantik bis zu einem dreiviertel Kilo schwer werden. Vorwiegend bevölkert er die Küstengewässer in der Nähe von Muschelbänken. Hier findet er einen reich gedeckten Tisch. Sein überaus zartes und schmackhaftes Fleisch ist seit alters her beliebt. Unser Hummerragout gilt als besonders feine Vorspeise.

*1 Hummer, Salz, 1 Prise Zucker, 2 EL Essig,
1 Zwiebel, 1 Karotte, 5 Pfefferkörner,
50 g Butter, 1 Frühlingszwiebel, 30 g Mehl,
1/8 Liter Fischesud, 1/8 Liter süße Sahne,
frisch gemahlener weißer Pfeffer, einige
Tropfen Worcestershiresauce, 1 Eigelb,
1 Bund Dill, 40 g geriebener Käse*

Den Hummer bürsten und waschen. Wasser mit Salz, Zucker, Essig, kleingeschnittener Zwiebel, Karotte und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Den Hummer kopfüber ins Wasser geben. Etwa 20–25 Minuten darin ziehen lassen. Nach dem Auskühlen aus dem Sud nehmen und in Längsrichtung spalten. Das Fleisch herauslösen und in Streifen schneiden. Die Butter erhitzen und die feingeschnittene Frühlingszwiebel darin andünsten. Das Mehl zufügen und durchschwitzen lassen. Mit Fischesud und Sahne ablöschen. Würzen und einige Minuten köcheln lassen. Das Hummerfleisch zufügen, mit Eigelb legieren, etwas gehackten Dill unterziehen und in eingefettete Förmchen, Muschelschalen oder Pasteten füllen. Mit Käse bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Ofen einige Minuten überbacken. Mit Dillzweigen garnieren.

Geänderte Zutaten (2-fache Menge)

2 Hummer
Salz
1 Prise Zucker
4 EL Essig
2 Zwiebeln
2 Karotten
10 Pfefferkörner
100 g Butter
2 Frühlingszwiebeln
60 g Mehl
250 ml Fischesud
250 ml süße Sahne
frisch gemahlener weißer Pfeffer
einige Tropfen Worcestershiresauce
2 Bund Dill
80 g geriebener Käse

Gurkensalat

Agurksalat
Norwegen

Durch ihren harten Kampf um Nahrungsmittel haben die Norweger von alters her eine besondere Beziehung zu den Gaben der Natur. Sie achten sie und gehen sorgfältig mit ihnen um.

Da der Sommer in Norwegen sehr kurz ist, läßt die Sonne dem Obst und Gemüse nicht viel Zeit für Wachstum und Reife. Ein beliebtes Gemüse der norwegischen Küche wurden daher Gurken.

Gurkensalat sollte immer frisch zubereitet werden und nie zu lange stehen. Die Gurken verlieren vor allem durch die Zugabe von Salz zu viel Flüssigkeit.

1 Salatgurke

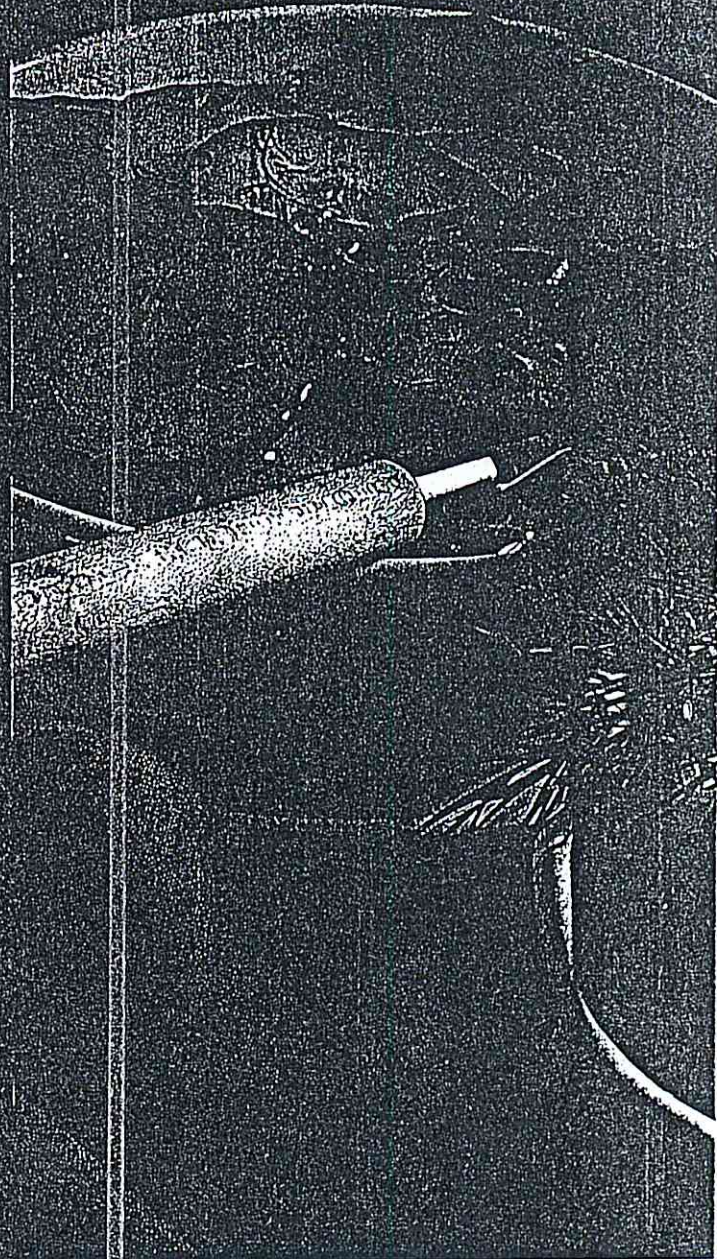
Für die Sauce: 2 EL Essig, Salz, Pfeffer,
1 Prise Zucker, 5 EL Öl.
2 EL frischer Dill, 1 EL Borretsch

Die Gurke vom dicken zum dünnen Ende schälen. Die bitteren Teile, die bei Freilandgurken am dünnen Ende sein können, abschneiden. Sind die Gurken zart und ungespritzt, kann man die Schale mitessen.

Die Gurke fein schneiden oder hobeln.

Für die Sauce: Aus Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Salatsauce herstellen und über die Gurke gießen.

Mit gehacktem Dill und Borretsch (Gurkenkraut) bestreuen.



Geänderte Zutaten (2-fache Menge):

- 2 Salatgurken
- 4 EL Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 10 EL Öl
- 4 EL Dill
- 2 EL Borretsch (Gurkenkraut)

Hahnenkämme

Hahnekamme
Dänemark

Hahnenkämme werden aus *wienerbrodsdej*, dem dänischen Blätterteig gebacken. Sie stellen eine weitere Versuchung des beliebten Kopenhagener Gebäcks dar.

Eine dänische Hausfrau setzt ihrer Familie oder geladenen Gästen zum Nachmittagskaffee mindestens vier verschiedene, meistens selbstgebackene Kuchen vor. Darunter ist immer ein Kopenhagener Gebäck.

120 g Marzipanrohmasse, 80 g Apfelmus, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 1/3 Portion *wienerbrodsdej* (siehe S. 19), 1 EL Mehl, 1 Eigelb zum Bestreichen, Hagelzucker, 1 EL Butter für das Backblech

Die Marzipanrohmasse mit dem Apfelmus und der Zitronenschale verrühren. Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestreuten Platte zu einem Rechteck ausrollen. Die Längsseite des Rechtecks zur Hälfte mit der Marzipan-Apfelmus-Füllung bestreichen. Die andere Seite darüberklappen und festdrücken. Den gefüllten Teig in 5–6 cm große Stücke schneiden und in jedes Teil 4–5 Einschnitte machen. Mit Eigelb bestreichen und Hagelzucker bestreuen. 15–20 Minuten ruhen lassen und auf einem eingefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen.

Anstelle des Hagelzuckers kann man die Hahnenkämme nach dem Abkühlen auch mit Zuckerglasur bestreichen.

Geänderte Zutaten (3-fache Menge):

360 g Marzipanrohmasse
240 g Apfelmus
abgeriebene Schale von 1,5 unbeh. Zitronen
1 ganze Portion *wienerbrodsdej* (siehe unten)
3 EL Mehl
3 Eigelb zum Bestreichen
Hagelzucker
3 EL Butter für das Backblech

Zutaten *wienerbrodsdej*:

60 g Hefe
50 g Zucker
250 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
1/4 TL Kardamom
1/2 TL Vanillezucker
500 g gesiebtes Mehl
250 g Margarine
Pergamentpapier

(Zubereitung s. Anlage)

i. Tybo, Danbo
 he Schnittkäse.
 im Geschmack.
 lavarti. Esrom
 nd aromatisch-
 eher vollmun-
 schnittkäse sind
 zzarellä, dann
 Ms Weißschim-
 ren Camembert
 cella, die Blau-
 re vollständig.
 mel-Weichkäse
 schkäse können
 rechte Nüssen.
 t sein. Zu den
 nische Cheddar.
 n. Die beiden
 anders gut zum

Beigaben mög-
 ent und mit
 wert. Ein Salat-
 n Brot bezie-
 empfielt sich.
 it mit den Zu-
 deshalb werden
 leben gereicht.
 Messer und Ga-

in Kinder: Ge-
 fen Belag, wie
 für e Banan-
 t, findet stets

orrebrød gerne
 ein Wunder, be-
 Brauereien in
 it weltbekannte
 borg. Zu eini-
 uch Weiß- oder
 Fall aber zum
 nimmt man in
 ssen sich zum
 er oder kalte
 weibekomme -



Grundrezept Dänischer Blätterteig für Kopenhagener Gebäck:

60 Gramm Hefe zerbröckeln und mit 50 Gramm Zucker in 1/4 Liter kalte Milch geben. 1 Ei und 1 Eigelb, 1/4 Teelöffel Kardamom und 1/2 Teelöffel Vanillezucker zufügen. Zum Schluß 500 Gramm gesiebtes Mehl hineingeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Kühl stellen. Auf einem bemehlten Brett den Teig sternförmig ausrollen und 250 Gramm Margarine, die zu einem flachen Rechteck geformt wurde, in die Mitte des Teiges geben. Nun die Teigenden über die Margarine schlagen und etwa fingerdick zu einem Rechteck ausrollen. Dann das linke Drittel über das mittlere Drittel schlagen und das rechte Drittel über die beiden anderen Teile. In Pergamentpapier wickeln und 15 Minuten kühl stellen. Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen. Diesmal werden beide Seitenteile zur Mitte hin zusammengelegt und anschließend wie ein Heft zugeklappt. Wieder in Pergamentpapier wickeln und 15-20 Minuten kalt stellen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen und den Teig nochmals 1 Stunde kalt stellen. Nun kann man ihn zu einer der vielen Variationen des Kopenhagener Gebäcks weiterverarbeiten.

Rotkohl

Rødkål
Dänemark

Zu den beliebten dänischen Gemüsesorten, die während der kalten Jahreszeit zubereitet werden, zählen die verschiedensten Kohlar-ten. Rotkohl wird gern als Beilage zu gebraten-er Gans oder Ente gereicht. Er ergänzt sich aber auch gut mit Schweinebraten. Die Zu-gabe von Johannisbeersaft verleiht dem Rot-kohl den pikanten Geschmack. Es ist erstaun-lich, was Dänen aus diesem Gemüse alles ma-chen. So wird er einem *smorrebrød* bisweilen roh beigelegt. Oder man stellt einen leckeren Salat mit ihm her.

*1 Rotkohl (etwa 1 kg), 1 Zwiebel, 2 Äpfel,
1 EL Zitronensaft, 50 g Butter, 1/8 Liter
Wasser, 3 EL Essig, 1/8 Liter Johannisbeer-
saft oder -gelee, 2 Nelken, 1 EL Zucker, Salz,
etwas Piment*

Die Außenblätter des Kohls entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunk herausschneiden und den Kohl hobeln oder ganz fein schnei-den. Die Zwiebel hacken, die vom Kernge-häuse befreien und geschälten Äpfel in schmale Scheiben schneiden. Mit Zitronen-saft beträufeln. Die Butter zerlaufen lassen. Zwiebel und Äpfel kurz darin andünsten und den Rotkohl zugeben. Wasser, Essig und Jo-hannisbeersaft darübergießen, die Gewürze zufügen und bei niedriger Temperatur zuge-deckt in etwa 1 1/4 Stunden weichkochen. Nochmals abschmecken.

Geänderte Zutaten (2-fache Menge)

2 kg Rotkohl
2 Zwiebeln
4 Äpfel
2 EL Zitronensaft
100 g Butter
250 ml Wasser
6 EL Essig
250 ml Johannesbeersaft
4 Nelken
2 EL Zucker (Vorsicht!!)
Salz
etwas Piment

Eingelegte rote Bete

Krydrete rødbeter
Norwegen

Seit dem frühen Mittelalter wird dieses nicht nur in Skandinavien sehr beliebte Gemüse vom Mittelmeerraum ausgehend angebaut. Für den kurzen norwegischen Sommer ist die robuste Pflanze ein ideales Gewächs. Wie alle Wurzelgewächse speichert die rote Bete reichlich Mineralstoffe. Aus diesem Grund ist sie sehr gesund. Ihre Verwendung ist vielfältig. Nicht zuletzt wegen ihres roten Farbstoffes nimmt man sie gern für Salate und Suppen. Eingelegte rote Bete fehlen auf keinem norwegischen kalten Buffet, dem *koldbord*.

1 kg rote Bete, 7 EL Essig.

Für die Marinade: 1/8 Liter Wasser, 2 EL-Zucker, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1/2 TL Kümmel, 2 Scheibchen Meerrettich (nach Belieben).

6 EL Öl, 1 Zwiebel

Die roten Bete gründlich bürsten. Stielansätze und Wurzeln vor dem Kochen nicht abschneiden, da sonst der rote Farbstoff auskocht. 1 1/2–2 Liter Wasser mit der Hälfte des Essigs zum Kochen bringen. Rote Bete hineingeben und etwa 50 Minuten kochen lassen.

Für die Marinade: Währenddessen den restlichen Essig und die Zutaten für die Marinade kurz aufkochen.

Die lauwarmen roten Bete schälen oder mit den Händen aus der Haut drücken, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Das Öl und die gehackte Zwiebel zu der Marinade geben, alles vermengen und über die roten Bete gießen. Dann gut abgedeckt 12–14 Stunden an einen kühlen Ort stellen.

Hin und wieder durchmischen.

Menge wie vorgegeben

Bergener Fischsuppe

Bergens fiskesuppe
Norwegen

Ihren besonderen Reiz verdanken die meisten norwegischen Städte ihrer Lage an der wild zerklüfteten Küste. Täglich landen hier Fischerboote frisch gefangenen Fisch an. Oft kann die Hausfrau den noch zappelnden Fisch für das Mittagessen direkt vom Boot kaufen. Die Bergener Fischsuppe wurde vor langer Zeit in der alten Hafenstadt Bergen kreiert und durch mündliche Überlieferung von Generation zu Generation weitergegeben.

2 Zwiebeln, 200 g Karotten, 1 Kartoffel, 1 Stück Knollensellerie, 1 Stange Porree, 1 Selleriestange, 1 Liter Fischbrühe (aus Köpfen und Gräten von Steinbutt, Lachs), 600 g Fisch (Kabeljau, Schellfisch, Heilbutt, Lachs, vorzugsweise mindestens 2 Sorten), Saft von 1/2 Zitrone, Salz, 3 Eigelb, 1/8 Liter süße Sahne, 1/8 Liter saure Sahne, weißer Pfeffer, Petersilie

Die Zwiebeln hacken, Karotten, Kartoffel und Sellerieknolle in kleine Würfel, Porree und Selleriestange in dünne Scheiben schneiden und in der Fischbrühe etwa 12 Minuten kochen lassen. Den vorbereiteten, gewaschenen und entgräteten Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen, in Stücke schneiden und zu dem Gemüse in die Fischbrühe geben. Etwa 12 Minuten bei geringer Temperatur garziehen lassen. Eigelb mit süßer und saurer Sahne und einer halben Tasse Fischbrühe verquirlen und in die Suppe geben, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Geänderte Zutaten (2-fache Menge)

4 Zwiebeln
400 g Karotten
2 Kartoffeln
2 St. Knollensellerie
2 Stangen Porree
2 Selleriestangen
2 Liter Fischbrühe (aus Gräten/Köpfen von Lachs/Steinbutt)
400 g Schellfisch
400 g Heilbutt
400 g Lachs
Saft von 1 Zitrone
Salz
6 Eigelb
250 ml süße Sahne
250 ml saure Sahne
weißer Pfeffer
Petersilie

Elchbraten

Elgstek
Norwegen

Wildbret ist in Norwegen und Schweden in vielen Fällen gleichbedeutend mit Wildbret von Elchen. Mit etwas Glück werden Sie den prächtigen Tieren, die vornehmlich die nördlichen Regionen durchstreifen, in freier Wildbahn begegnen.

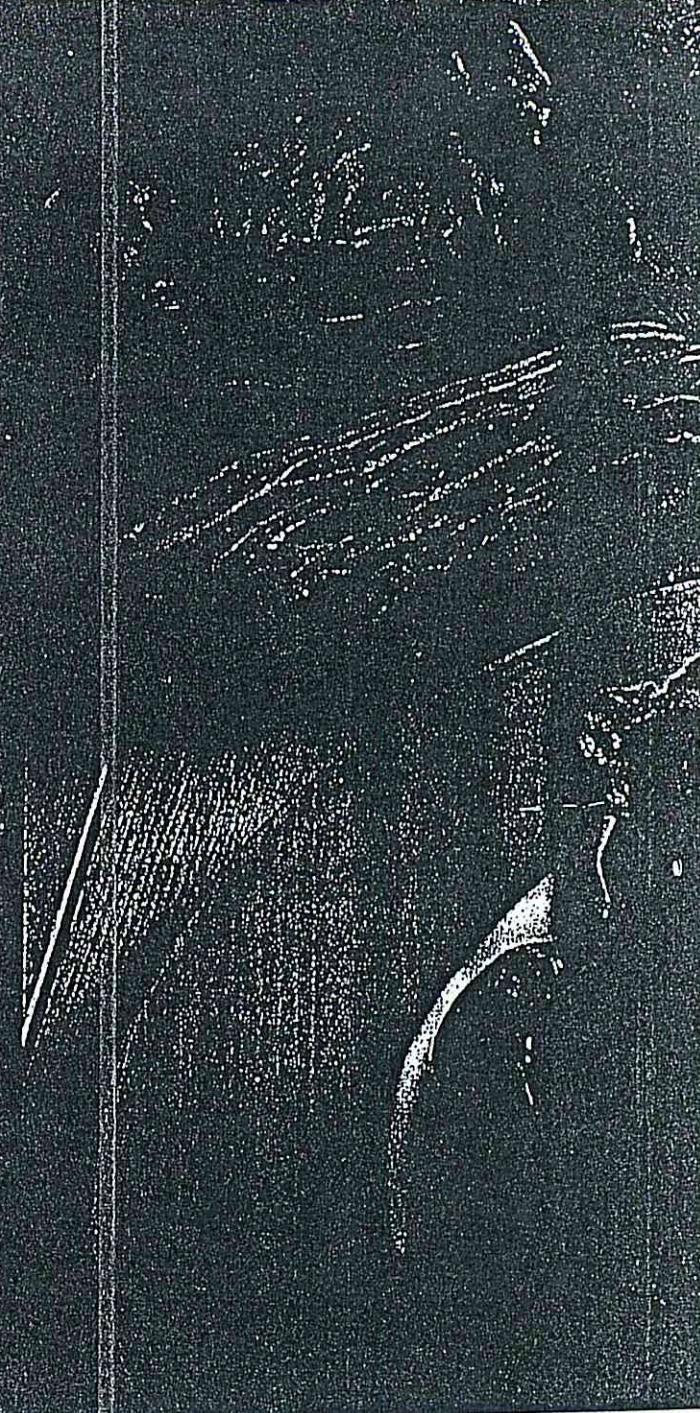
Anstelle von Elchfleisch kann auch Fleisch vom Hirsch verwendet werden.

1 kg Elchfleisch (Keule).

Für die Marinade: 1/2 Liter Rotwein, 3 EL Öl, 5 Wachholderbeeren, 2 zerstoßene Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, Salz.

4 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stück Sellerieknolle, 200 g durchwachsener Speck, 500 g Pfifferlinge, 1/8 Liter süße Sahne, einige Tropfen Worcestershiresauce

Den Elchbraten über Nacht in die vorbereitete Marinade legen. Abtropfen lassen, trockentupfen und im heißen Öl anbräunen. Kleingeschnittene Zwiebel, Karotte und Sellerieknolle zugeben und den in dünne Scheiben geschnittenen Speck über den Braten legen. Etwas von der Marinade angießen und bei 190°C gut 2 Stunden garen. Ab und zu Marinade zugießen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die gesäuberten Pfifferlinge zugeben. Den Bratenfond mit Sahne verfeinern, mit Worcestershiresauce würzen und als Sauce dazu servieren.



geänderte Zutaten für 2,8 kg Elchfleisch

1,4 Liter Rotwein
8,5 EL Öl
14 Wachholderbeeren
6 zerstoßene Pimentkörner
3 Lorbeerblätter
Salz
11 EL Öl
3 Zwiebeln
3 Karotten
3 Stücken Sellerieknolle
560 gr. durchw. Speck
1,4 kg Pfifferlinge (Frischgewicht)
350 ml süße Sahne
Worcestershiresauce

Rentiersteak

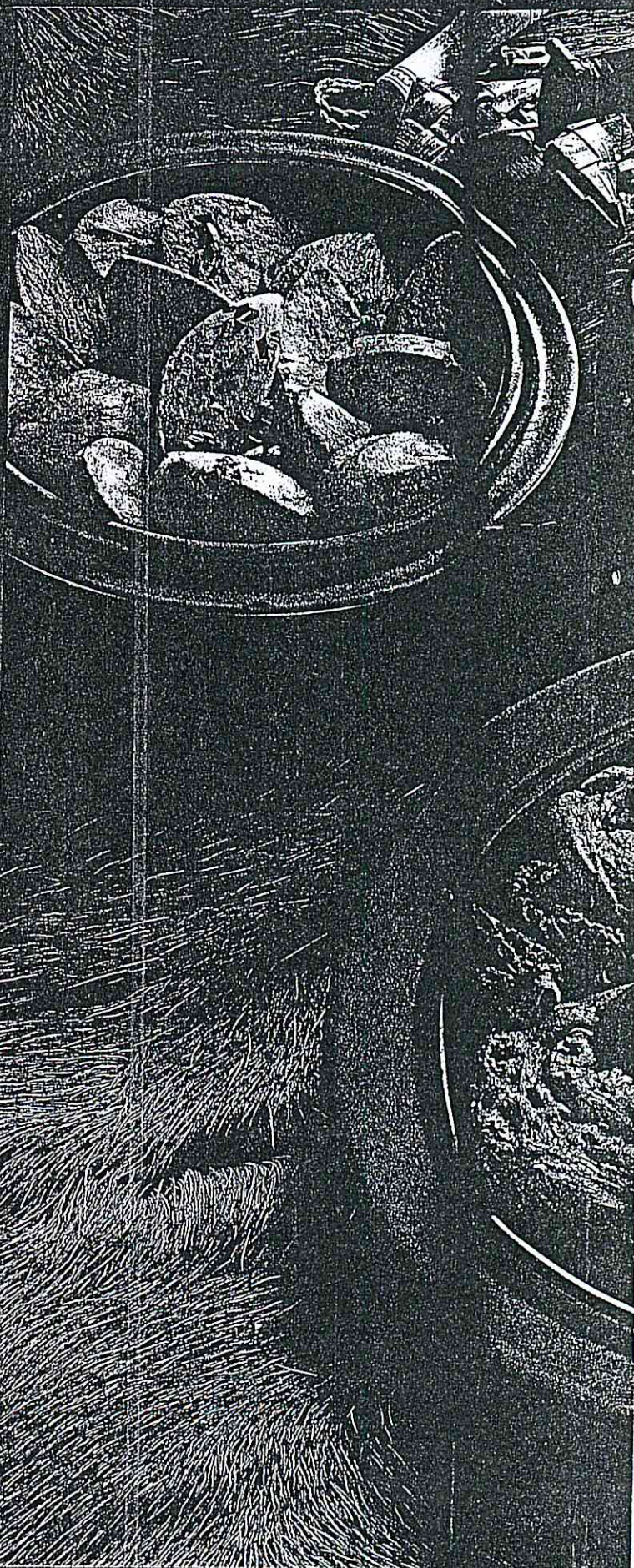
Poronlihapihvi
Finnland

Die nördlichen Gebiete Skandiaviens werden von den Samen, die auch Lappen genannt werden, durchstreift. Der bedeutendste Besitz dieses Nomadenvolkes liegt in den unermesslichen Rentierherden, die sie zu immer neuen Weidegründen treiben. Das Ren gibt den Samen fast alles, was sie zum Leben brauchen. Da Rentierfleisch in unseren Breitengraden nur schwer zu bekommen ist, können Sie genauso gut Reh verwenden.

4 Rentiersteaks, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1 EL Mehl, 2 EL Öl, 1 EL Butter, 1 Glas Rotwein, 100 ml Wildbrühe, 1 TL Zitronensaft, 100 ml süße Sahne

Die Steaks salzen, pfeffern und sehr wenig mehlen. Das Öl erhitzen, die Butter zufügen und die Steaks auf beiden Seiten braten. Herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Die Brühe zufügen und etwas einkochen lassen. Mit Zitronensaft und Sahne verfeinern und abschmecken.

Dazu gibt es Morcheln, Multbeeren und Schloßkartoffeln. Das sind halbmondförmig, mit stumpfen Enden geschnittene Kartoffeln, die zunächst auf dem Herd angebraten und dann im Ofen fertiggegart werden. Man serviert sie mit Petersilie bestreut.



Professors Glögg

Professors glögg
Schweden

Unbestreitbar gehört dieses wärmende Getränk in die winterliche Jahreszeit, wenn sich das Leben hauptsächlich hinter den mit Eisblumen geschmückten Fensterscheiben abspielt und draußen der Schneesturm tobt. Der glögg wird nach uraltem Rezept bereitet und trägt zu jener gemütlichen Atmosphäre bei, wie man sie besonders um die Weihnachtszeit gerne erlebt.

Für 10 Personen:

*3/4 Liter Rotwein, 3/4 Liter Muskateller,
1/4 Liter weißer Wermut, 1/2 EL Angostura
Bitter, 80 g Rosinen, abgeriebene Schale und
Saft von 1 unbehandelten Apfelsine, 1/2 TL
Kardamom, 4 Nelken, 1 Zimtstange, 1 Stück
Ingwerwurzel, 60 g blanchierte abgezogene
Mandeln, 120 g Zucker, 1 Glas Aquavit*

Alle Zutaten bis auf den Zucker und den Aquavit verrühren und dann 10–12 Stunden durchziehen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, den Glögg erhitzen und in Bechern heiß servieren.

Menge wie vorgegeben

Osterquark

Pasha
Finnland

Pasha ist eine karelische Spezialität, die als Nachspeise oder zum Kaffee gereicht wird. Ursprünglich als russisches Ostergericht ins Land gekommen, darf sie auf keinem karelischen Ostertisch fehlen. Früher benützte man zur Herstellung besondere Formen aus Weichholz, in die kunstvoll kirchliche Symbole geschnitzt waren. Heute behilft man sich mit einem sauberen, mit Mull ausgelegten Blumentopf. Wichtig ist das Loch im Boden der Form, durch das die Flüssigkeit der Quarkmasse abfließen kann.

1 kg Quark, 200 g Butter, 3 Eigelb, 1 Ei, 150 g Zucker, 200 ml süße Sahne, 1 Vanilleschote, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 50 g Mandeln, 50 g Rosinen eingelegt in Suomuurain (Multbeerlikör) oder ersatzweise in einen anderen Fruchtlikör, 1/2 TL Nelken, 1/2 TL Zimt, 1-2 EL Zitronensaft, 15-20 ganze Mandeln, kandierte Kirschen

Flüssigkeit aus dem Quark pressen, die weiche Butter unterrühren. Eigelb, Ei und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Sahne und ausgeschabte Vanille zugeben. Über Wasserdampf so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Aus dem Wasserbad nehmen, bis zum Kaltwerden weiterrühren, dann unter den Quark mischen. Feingehacktes Zitronat und Orangeat, Mandeln, Rosinen, Nelken, Zimt und Zitronensaft hinzufügen. Einen neuen 1 1/2 Liter fassenden Blumentopf mit einem feuchten Mulltuch auslegen, die Masse hineingeben. Das Mulltuch sollte so groß sein, daß auch die Oberfläche bedeckt werden kann. Ein Gewicht auf den Topf stellen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Nach 1 bis 2 Tagen stürzen, mit Mandeln und kandierten Kirschen dekorieren.

Geänderte Zutaten (2-fache Menge):

2 kg Quark
400 g Butter
6 Eigelb
2 Eier
300 g Zucker
400 ml süße Sahne
2 Vanilleschoten
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Mandeln
100 g Rosinen eingelegt in Multbeerlikör
1 Teelöffel Nelken (Pulver)
1 Teelöffel Zimt
3-4 EL Zitronensaft
30 - 40 ganze Mandeln
kandierte Kirschen

Hering in Sherry

Sild i sherry
Dänemark

Junge, noch nicht laichreife Heringe werden als Matjes bezeichnet. Sie sind nicht sehr groß, aber zart und fett. Etwa ab Juni werden sie gefangen und gleich an Bord gesäubert, „gekehlt“ (ausgenommen) und in Fässern leicht eingesalzen. Als besondere Delikatesse eignen sich Matjes für *smørrebrød*. Dieser erste appetitanregende Happen wird meistens mit einem eisgekühlten Aquavit begossen. Zusammen mit Pellkartoffeln und Butter gereicht, stellt Matjes ein kleines, schmackhaftes Gericht ohne großen Aufwand dar.

4 Matjesheringe, 2 Zwiebeln.

*Für die Marinade: 5 EL Essig, 6 EL Wasser,
2 TL Zucker, 3 EL Öl, 8 EL Sherry dry,
4 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt.*

Einige Stengel Dill

Die Matjesheringe falls nötig wässern und filetieren. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und auf die Filets legen.

Für die Marinade: Essig, Wasser, Zucker, Öl, Sherry und Gewürze gut verrühren und über die Matjesfilets gießen. Mindestens eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Dillzweigen anrichten.

Ein kräftiges Brot mit Butter und ein Glas Bier vervollständigen diesen Genuß.

Ad in

Geänderte Zutaten (2-fache Menge):

16 Matjesfilets
4 Zwiebeln
10 EL Essig
12 EL Wasser
4 TL Zucker
6 EL Öl
16 EL Sherry dra
8 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
einige Stengel Dill