



Schweden

# Chochete

von Robert

19. Juni 2018

Räuchergarnelen-Mayonnaise auf Sauerteigbrot  
mit frischen Garnelen

\*\*\*

Sommer Kräutersalat

\*\*\*

Eingelegter Kohlrabi mit Kichererbsenpüree  
und Lauchasche

\*\*\*

Kalte Gurkensuppe

\*\*\*

Wallenbergare mit Stampf oder leichtem Kartoffelsalat  
Grillgemüse und Morcheln

\*\*\*

Warmer Weiss- und Blauschimmelkäse  
mit Brombeeren  
oder  
Johannisbeeren-Sorbet

\*\*\*

# *Räuchergarnelen-Mayonnaise auf Sauerteigbrot mit frischen Garnelen*

EINE MAYONNAISE AUS weich gekochten Eiern ist ein echter Gaumenschmaus. Kombinieren Sie sie mit Räuchergarnelen, und Ihre Geschmacksknospen werden unwillkürlich in voller Blüte stehen! Fehlen noch knuspriges Sauerteigbrot, delikate, frisch gekochte, ausgelöste Garnelen und kleine Radieschen. Fertig ist der Genuss!

Für 4 Personen

100 g Räuchergarnelen  
400 g frische Garnelen, gekocht  
3 Eier  
2 TL Apfelessig  
225 ml kalt gepresstes Rapsöl  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 Scheiben Weißbrot  
4–8 kleine Radieschen

Die Garnelen auslösen.

Die Eier genau 3 Minuten garen, bis sie weich gekocht sind. Das ist für das Gelingen der Mayonnaise ausschlaggebend. Die Eier in eine Schüssel oder in die Schüssel der Küchenmaschine aufschlagen, Reste mit einem Löffel auskratzen.

Die Räuchergarnelen fein hacken und zum Ei geben. Mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine glatt pürieren. Den Essig hinzufügen, dann das Öl unter Rühren in einem feinen Strahl zugießen. Nicht zu rasch zugießen, da die Mayonnaise dabei gerinnen kann. Mit Salz (Vorsicht, die Garnelen sind bereits salzig!) und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Mayonnaise sollte eine dicke, cremige Konsistenz haben.

Nach Belieben das Brot mit ein wenig Rapsöl beträufeln und in einer Pfanne oder auf dem Grill leicht rösten. Mit etwas Garnelenmayonnaise bestreichen und mit den frischen Garnelen belegen. Mit kleinen frischen Radieschen garnieren.

*Saltimporten Canteen lädt ein:*

## *Eingelegter Kohlrabi mit Kichererbsenpüree und Lauchasche*

DIE NEUE NORDISCHE KÜCHE hat unter der jungen, urbanen Generation viele Anhänger, die allerdings unkomplizierte Streetfood-Restaurants den pickfeinen Luxuslokalen vorziehen. Im Industriehafen von Malmö beispielsweise liegt die »Saltimporten Canteen«, in der die preisgekrönten Köche Ola Rudin und Sebastian Persson einen Mittagstisch unter dem Motto »einfach, aber raffiniert« anbieten.

### **Lauchasche**

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Lauch in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Den Lauch im Ofen so lange backen, bis er völlig verkohlt ist. Dann herausnehmen und zu einem Pulver zermahlen.

Für 4 Personen

1 Lauchstange

### **Kichererbsenpüree**

Die Zwiebel schälen, hacken und kurz in Rapsöl andünsten. Ein paar Kichererbsen für die Garnitur beiseitelegen. Die Zwiebel mit Zitronenschale, Zitronensaft und den verbliebenen Kichererbsen vermengen. Dann alles zu einem groben Püree verarbeiten. Nach Geschmack würzen.

1 Zwiebel

200 ml kalt gepresstes Rapsöl

400 g gekochte Kichererbsen (Dose)

abgeriebene Schale und Saft von

½ Zitrone

### **Eingelegter Kohlrabi**

Den Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden (am besten mit dem Profi-Gemüseohobel, der Mandoline) und in eine hitzebeständige Schüssel geben.

Essig, Zucker und Wasser aufkochen, um eine Essiglake herzustellen. Die heiße Lake über den Kohlrabi gießen

1 Kohlrabi

100 ml einfacher Branntwein-  
oder Spritessig (12 %)

160 g Zucker

300 ml Wasser

### **Gebackene Zwiebeln**

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Zwiebeln schälen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, halbieren und mit Meersalzflöcken würzen.

2 kleine Zwiebeln

Meersalzflöcken

Zum Anrichten eine 1 cm dicke Schicht Püree in tiefen Tellern austreichen. Die Zwiebelhälften und die eingelegten Kohlrabi daraufgeben. Mit den beiseitegestellten Kichererbsen bestreuen und abschließend mit der Lauchasche bestäuben.



# Kalte Gurkensuppe

AN EINEM HEISSEN SOMMERTAG wirkt eine kalte Suppe herrlich erfrischend. In diesem Rezept trifft die Salatgurke – dies der nordische Touch – auf ihre eingelegte Verwandte, die Gewürzgurke, die dem Ganzen eine leicht säuerliche Note verleiht. Ich halte übrigens nicht viel davon, Gurken zu entkernen und dadurch einen großen Teil des Gemüses einfach wegzuworfen. Daher werden die Salatgurken hier im Ganzen verwendet.

Für 4 Personen

- 2 frische Salatgurken (Bioqualität)
- 100 g Gewürzgurken
- 1 Stück Lauch, ca. 5 cm
- 1 gute Handvoll gehackte Kräuter  
(z. B. Petersilie, Dill, Kerbel)
- 500 ml kalte Gemüsebrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Rahm (Sahne), nach Belieben

Die Salatgurken waschen. Für die Garnitur ein paar schöne Streifen Gurke mit einem Sparschäler abziehen und beiseitelegen, den Rest der Gurken in Stücke schneiden. Die Salatgurken mit den Gewürzgurken in der Küchenmaschine pürieren. Den Lauch putzen, mit den Kräutern zu den Gurken geben und mitpürieren.

Die Brühe hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die kalte Suppe aufschlagen, und um den Geschmack abzurunden nach Belieben etwas Rahm hinzufügen. Mit den Gurkenscheiben garnieren.



# Schwedische Wallenbergare mit Wurzelgemüsestampf und Spitzmorcheln

WALLENBERGARE SIND EIN SCHWEDISCHER KLASSIKER. Es handelt sich um Kalbfleischfrikadellen, die gewöhnlich mit Kartoffelbrei serviert werden, den ich hier durch Wurzelgemüsestampf ersetzt habe. Die Morcheln sind gewissermaßen das i-Tüpfelchen.

Das Wurzelgemüse schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Brühe aufkochen und das Gemüse darin weich kochen. Das Gemüse zerstampfen, die Butter darunter rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wallenbergare Gehacktes, Eier und Rahm zu einer glatten Masse vermengen. Das Brot reiben und untermischen; mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu Frikadellen formen und in einer Pfanne in Butter goldbraun braten.

Die Morcheln gründlich abspülen, in wenig Salzwasser blanchieren und abgießen. In einer Pfanne in Butter braten.

Die Wallenbergare mit Wurzelgemüsestampf und Morcheln servieren.

Für 4 Personen

## Wurzelgemüsestampf

1 kleine Steckrübe

6 mittelgroße mehligkochende  
Kartoffeln

2 Karotten, geschält

500 ml Gemüsebrühe

1 EL Butter

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Wallenbergare

600 g Kalbshacktes

2 Eier

200 ml Rahm (Sahne)

2 Scheiben helles Sauerteigbrot  
vom Vortag

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Butter

## Zum Fertigstellen

100 g frische Spitzmorcheln

2 EL Butter



## *Warmer Weiß- und Blauschimmelkäse mit kalten Brombeeren*

DIESES EINFACHE, ABER HÖCHST VERFÜHRERISCHE DESSERT ist um einiges raffinierter als der klassische gebackene Camembert mit Preiselbeersauce. Der sanfte Geschmack des Schimmelkäses harmoniert hier ganz unvergleichlich mit den säuerlichen Brombeeren.

Die Brombeeren putzen, waschen und mit dem Honig in einem Topf erhitzen, bis die Beeren weich, jedoch noch nicht zerkocht sind. Abkühlen lassen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Käse in 4 Portionen teilen und in je eine kleine Ramequin-Form legen. In der Mitte des Ofens 15 Minuten backen, bis der Käse weich zu werden beginnt.

Aus dem Ofen nehmen, die Brombeeren über den heißen Käse verteilen und sofort servieren.

Für 4 Personen

**250 g frische vollreife Brombeeren**

**70 g Honig**

**200 g milder skandinavischer Weiß-  
und Blauschimmelkäse**

# Schwarze-Johannisbeeren-Sorbet

AUS TIEFGEKÜHLTEN SCHWARZEN JOHANNISBEEREN lässt sich auch ohne Eismaschine ein delikates Sorbet herstellen. Die schwarzen Beeren verleihen dem Sorbet einen vollmundigen Geschmack, und die säuerlichen roten Johannisbeeren setzen einen farblichen und geschmacklichen Kontrapunkt.

Wasser und Zuckerrübensirup aufkochen. Rühren, bis die Flüssigkeit klar geworden ist, dann vollständig auskühlen lassen.

Die tiefgekühlten schwarzen Johannisbeeren kurz in der Küchenmaschine oder im Mixer glatt pürieren. Die Zuckerrübensiruplösung in einem feinen Strahl unter Rühren hinzufügen. Die Masse in den Tiefkühler stellen. Sobald sie halb gefroren ist, das Eiweiß steif schlagen und mit einer Gabel unter das Sorbet heben. In eine Schüssel oder einen Gefrierbehälter füllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen. Falls die Eiskristalle für Ihren Geschmack zu groß sind, das Sorbet in regelmäßigen Abständen umrühren.

Das Sorbet auf Gläser verteilen und mit roten Johannisbeeren garnieren.

**Tipp:** Für ein noch eisigeres Erlebnis können die Johannisbeeren tiefgekühlt werden.

Für 8 Personen

200 ml Wasser

280 g heller Zuckerrübensirup

600 g tiefgekühlte schwarze Johannisbeeren

1 Eiweiß

frische rote Johannisbeeren zum Garnieren

