

Lena Brorsson Alminger



Weihnachtliche Rezepte aus Schweden

pala
verlag

Janssons Versuchung mit Oliven

Janssons frestelse med oliver

Ein sehr beliebtes Gericht auf der schwedischen Weihnachtstafel (und während des ganzen Jahres) ist Janssons Versuchung, ein salziges Kartoffelgratin mit Sardellen. Ein vegetarischer Jansson erhält seine salzige Note durch Oliven und Schafskäse.

Für 8 bis 10 Portionen

Rapsöl oder Butter für die Auflaufform

*10 – 12 mittelgroße Kartoffeln, geschält und
in feine Streifen geschnitten (900 g – 1,2 kg)*

3 rote Zwiebeln, geschält und fein gehackt

3 – 6 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

400 g Oliven bester Qualität, entsteint und halbiert

*10 sonnengetrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und
in kleinere Stückchen geschnitten*

200 g Schafskäse nach Art von Feta, grob zerkrümelt

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

300 g saure Sahne oder Sojasahne

100 ml kräftige Gemüsebrühe

70 g Semmelbrösel

*150 – 200 g Västerbotten-Käse oder ein anderer herzhafter
Hartkäse wie Parmesan, Cheddar, gerieben*

- * Eine große, feuerfeste Auflaufform einfetten.
- * Die Hälfte der Kartoffelstreifen in die Form geben.
- * Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Tomaten, Schafskäse und schwarzen Pfeffer darauf verteilen.
- * Mit den übrigen Kartoffeln bedecken.

- * Saure Sahne oder Sojasahne und Gemüsebrühe über die Kartoffeln gießen. Semmelbrösel und zum Schluss den Käse darüberstreuen.
- * Die Versuchung im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 40 bis 45 Minuten (so lange, bis die Kartoffeln weich sind) garen.



Kidneypie mit Feigen und Ziegenkäse

Kidneypaj med fikon och getost

Rote Kidneybohnen erinnern in ihrer Form an Nieren und heißen deshalb *kidney* (englisch Niere). Klassischer Kidneypie wird aus echten Nieren von Tieren zubereitet, der folgende vegetarische Pie heißt Kidneypie, weil er die lieblich schmeckenden Kidneybohnen mit ihrem Reichtum an Eiweiß, Mineralien und Ballaststoffen enthält. Die rustikalen Bohnen gehen hier eine glückliche Verbindung mit süßen Feigen und gesalzenem Käse ein.

Für 6 bis 8 Portionen

Teig

1 große Kartoffel, gekocht und geschält (etwa 100 g)

150 g gesiebtetes Dinkelvollkornmehl

150 g grobes Weizenvollkornmehl oder -schrot

75 g kalte Butter, klein geschnitten

1 – 2 EL kaltes Wasser

Bohnenfüllung

3 rote Zwiebeln, geschält und fein gehackt

3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

2 – 3 EL Rapsöl zum Braten

400 – 500 g klein gehackte Tomaten aus dem Glas

400 g rote Kidneybohnen, eingeweicht und gekocht wie auf der Verpackung angegeben, oder konservierte Bohnen (das entspricht 200 g getrockneten Bohnen)

250 g Cocktailtomaten, halbiert

150 g getrocknete Feigen, einige Stunden eingeweicht und in kleine Stückchen geschnitten

200 g frischer oder tiefgefrorener Blattspinat

1 – 2 EL Maisstärke zum Binden
150 g Ziegenkäse, gewürfelt
(kurz ins Gefrierfach gelegt, ist er leichter zu schneiden)
45 g frische oder 3 EL getrocknete Kräuter wie Basilikum,
Thymian, Estragon, klein gehackt
1 EL Kräutersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
etwa 100 g Ziegenkäse, gerieben
(kurz ins Gefrierfach gelegt, ist er leichter zu reiben)

- * Die Kartoffel zu Mus verarbeiten, am besten geht es mit dem Mixer. Mit den restlichen Teigzutaten rasch zu einem Teig verarbeiten.
- * Den Teig ausrollen und eine flache Pastetenform oder feuerfeste Auflaufform damit auskleiden. Die Form 30 Minuten in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen. Der Teig rutscht dann nicht von den Rändern, wenn er gebacken wird.
- * Den Pastetenteig aus dem Kühl- oder Gefrierschrank nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 10 Minuten vorbacken.
- * In einer großen Kasserolle Zwiebeln und Knoblauch bei kleiner Hitze einige Minuten im Rapsöl anbraten.
- * Gehackte Tomaten, Kidneybohnen, halbierte Cocktailtomaten, Feigen und Blattspinat unterrühren. Mit Maisstärke bestäuben und köcheln lassen, bis alles etwas eindickt.
- * Den gewürfelten Ziegenkäse unterrühren. Mit Kräutern, Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen.
- * Die Mischung auf den vorgebackenen Pastetenteig gießen. Mit dem geriebenen Ziegenkäse bestreuen.
- * Pastete im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Mohrrüben-Pilz-Pâté

Morots och svampaté

Pâtés oder Pasteten sind traditionelle und beliebte Gerichte auf einer schwedischen Weihnachtstafel, aber oft sind sie mit Fleisch oder Fisch gemacht. Pâtés mit Gemüse oder Pilzen sind wahre Delikatessen. Sie behalten ihre Form mit Hilfe von Eiern. Man kann sie warm oder kalt essen. Ein gutes Büfettgericht.

Für 6 bis 8 Portionen

2 Porreestangen, in dünne Ringe geschnitten

2 – 4 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

2 EL Butter oder Rapsöl

etwas Wasser

300 g Champignons oder Pilze nach Wahl, klein geschnitten

Kräutersalz

3 mittelgroße Mohrrüben, fein gerieben

3 Eier von glücklichen Hühnern

*150 g herzhafter Käse wie Edamer, Maasdamer,
Emmentaler, gerieben*

50 g feine Haferflocken

*45 g frische Kräuter wie Thymian, Petersilie, fein gehackt
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

*75 g herzhafter Käse wie Edamer, Maasdamer,
Emmentaler zum Bestreuen, gerieben*

- * In einer großen Pfanne Porree und Knoblauch in Butter oder Rapsöl und etwas Wasser anbraten.
- * Nach einigen Minuten die Pilze hinzufügen, salzen und 10 bis 15 Minuten braten, bis die Pilze gar sind.
- * Die Pfanne vom Herd nehmen und die geriebenen Mohrrüben und die Eier dazugeben. Alles gut mischen.