

DIE SKANDINAVISCHES KÜCHE DES VERRÜCKTEN DÄNEN



Brian Bojsen

Lækker!

Für die Wasabimayonnaise machst du die Mayonnaise entweder selbst oder verwendest ein Fertigprodukt und hebst Wasabipaste nach Geschmack unter. Schmeck die Mayo mit Limettensaft, Salz und Pfeffer ab und stell sie zugedeckt kühl.

Für das Thunfischtatar wäschst du den Thunfisch, tupfst ihn trocken und schneidest ihn in feine Würfel. Achte beim Kauf auf gute Sashimi-Qualität! Leg ein paar Korianderblätter für später beiseite und mische die Thunfischwürfel in einer Schüssel mit Asiasauce, Limettenschale, Koriander und 1 EL Sesam. Stell den Fisch zugedeckt kühl.

Für die Avocadosalsa schälst du die Avocados, entfernst die Kerne und stampfst das Fruchtfleisch mit einem Schneebesen zu einem groben Püree, das noch Stückchen enthält. Die restlichen Zutaten unter das Püree mischen und die Avocadosalsa mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt musst du nur noch die Avocadosalsa auf Tellern anrichten, gibst das Thunfischtatar locker drüber und garnierst es mit den Korianderblättern und dem restlichen Sesam.



Dänische Heringsvariationen

Danske sildevariationer

Was wären wir Skandinavier ohne unsere Heringshappen? Du findest in Supermärkten ganze Regale mit Gläsern voll eingelegter Heringe. Für mich geht zum Beispiel Weihnachten nicht ohne eine Auswahl an Heringen auf dem Tisch. Daher sind diese Heringsvariationen auch so aufgebaut, dass du erst einmal ein Grundrezept an ein-gelegten Heringsfilets hast, womit du eine Menge Heringe vorbereiten kannst. Diese Heringsfilets kannst du nach ein paar Tagen Ziehzeit auf Brot servieren oder du machst die drei anderen Varianten daraus: gebratenen Hering, Weihnachtshering und, mein Favorit, Hering in Apfel-Sellerie-Sauce.

Weißer Heringsfilets

Hvide sildefileter

Für 4 Personen | ca. 10 Minuten Zubereitung | 2–3 Tage Ziehzeit

(Grundrezept für alle Heringsvariationen)

½ l **Weißweinessig**

200 g **Zucker**

10 schwarze **Pfefferkörner**

2 ganze **Nelken**

1 rote **Zwiebel** (in feinen Ringen)

2 dicke Scheiben **Ingwer** (mit Schale; geputzt)

2 dicke Scheiben frischer **Meerrettich** (mit Schale; geputzt)

2 getrocknete **Lorbeerblätter**

Heringsfilets von 10 Heringen oder 20 **Matjesfilets**

Wir machen hier eine größere Menge auf Vorrat, denn im Glas halten die Heringe

mehrere Monate und du kannst immer mal wieder naschen. Willst du die ersten weißen Heringsfilets am Wochenende essen? Dann fang am Mittwoch mit der Zubereitung an.

Koche ½ l Wasser mit dem Essig auf. Löse den Zucker im kochenden Essigwasser auf und gib Pfefferkörner, Nelken, Zwiebelringe, Ingwer-, Meerrettichscheiben und Lorbeerblätter dazu. Nimm den Topf vom Herd und lass die Flüssigkeit abkühlen.

Gieß die kalte Flüssigkeit in ein großes Weckglas und lege darin die Heringsfilets ein. Lass die Heringe 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen.

Die Filets schmecken wunderbar zu Kartoffelsalat oder mit gesalzener Butter bestrichenem Schwarzbrot.

Weihnachtshering

Julesild

Für 4 Personen | ca. 25 Minuten Zubereitung | mind. 1 Stunde Ziehzeit

600 g **passierte Tomaten** (aus der Dose)

5 EL **Weißweinessig** • 70 g **Zucker**

5 EL gelbes **Currypulver**

1 TL **Salz**

1 TL schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

etwas **Zimtpulver** • 1 TL **Senfpulver**

8 **weiße Heringsfilets**

4 EL **Mehl**

100 g gesalzene **Butter**

einige Scheiben Schwarzbrot

einige **Zwiebelringe**

einige **Schnittlauchröllchen**

Die passierten Tomaten lässt du mit 200 ml Wasser, Essig, Zucker, Currypulver, Salz, Pfeffer, Zimt- und Senfpulver bei schwacher Hitze langsam einköcheln, bis eine

sämige Tomatensauce entsteht. Der Zucker muss komplett geschmolzen sein, also lieber einen Tick länger köcheln als zu kurz.

Die Sauce abkühlen lassen, die Heringsfilets etwas trocken tupfen und mindestens 1 Stunde (gern länger) in die Sauce einlegen.

Dann die Filets aus der Sauce nehmen und etwas abtropfen lassen. Die Filets rundum im Mehl wenden und in der gesalzenen Butter braten. Die Filets abkühlen lassen und auf Brot servieren. Mit Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen garnieren.

> Die Tomatensauce kannst du als Nudelsauce verwenden, wegen des leichten Fischgeschmacks am besten mit gebratenen Scampi servieren.

Apfel-Sellerie-Hering

Æple-selleri sild

Für 4 Personen | ca. 10 Minuten Zubereitung | einige Stunden Ziehzeit

200 g **Mayonnaise**

200 g **Crème fraîche**

4 EL **Zucker** • 4 EL **Zitronensaft**

1 großer **Apfel** (in kleinen Würfeln)

2 Stangen **Staudensellerie** (in kleinen Würfeln) • 8 EL frisch geriebener **Meerrettich**

• **Salz**

8 weiße **Heringsfilets**

Als Erstes verrührst du die Mayonnaise mit Crème fraîche, Zucker und Zitronensaft zu einer Sauce.

Dann gibst du die Apfel- und Selleriewürfel dazu, rührst den Meerrettich unter und schmeckst mit Salz ab. Die Heringsfilets tropfnass darin einlegen und ein paar Stunden ziehen lassen.