

Nº 26

REZEPTE

DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 06/2020



Hasselback-Potatisar

~

ZUTATEN FÜR 4- 6 PORTIONEN

750g Frühkartoffeln, 120g Butter,
5 EL Semmelbrösel, Meersalz

ZUBEREITUNG

Heize zunächst den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Nun wäschst du die Frühkartoffeln gründlich ab. Die Schale bleibt dran – solltest du anstelle der Frühkartoffeln herkömmliche, große Kartoffeln verwenden, empfiehlt es sich in manchen Fällen, diese zu schälen.

Jetzt schneidest du die Kartoffeln quer in dichtem Abstand ein (nicht durch!), sodass sich jeweils eine Art Fächer bildet. Fette eine große Auflaufform mit ein wenig Butter ein und platziere die Kartoffeln mit der gefächerten Seite nach oben regelmäßig verteilt in dieser. Zerlasse den Rest der Butter in einer schweren Pfanne und bestreiche die Kartoffeln großzügig mit zerlassener Butter. Darüber streust du nun gleichmäßig Semmelbrösel und Meersalz. Nun gibst du die Form mit den Kartoffeln für etwa 30-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Sie sind dann servierfertig, wenn sie innen schön weich und außen knusprig sind.

Tip: Die Hasselback-Kartoffeln haben ihren Ursprung in den 1950er Jahren in der Küche des Hasselbacken-Hotels in Stockholm. Variationen können reife Käsesorten oder Speck beinhalten. Dazu werden letztere in dünne Scheiben geschnitten, die man vor dem Backen zwischen die Kartoffelfächer gibt. Beim Fächern der Kartoffeln kann man diese auf einen Esslöffel legen – die Löffelwölbung verhindert, dass die Kartoffeln versehentlich durchgeschnitten werden. Gegessen werden Hasselback-Kartoffeln in Schweden als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten, gerne aber auch als einfache Hauptmahlzeit zu Salaten und Kräuterquark.

Schwedischer Rote-Bete-Salat

~

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

500g gekochte Rote Bete, 2 Gewürzgurken, 1 Apfel, 1 kleines Bund Dill, 2 EL Apfelessig, 150g Schmand, 50g Mayonnaise, Meersalz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schneide die gekochte Rote Bete in kleine Würfel. Schäle und entkerne den Apfel und würfele ihn ebenfalls. Die Gewürzgurke sowie den Dill hackst du fein. Vermenge Apfelessig, Schmand und Mayonnaise in einer Salatschüssel und gib Rote Bete, Gewürzgurken, Apfel und Dill hinzu. Hebe letztere Zutaten gut unter das Dressing und würze abschließend mit Meersalz und Pfeffer. Stelle den Salat an einen kühlen Ort und lass ihn dort für wenigstens eine Stunde verweilen. Dann könnt ihr ihn genießen – z.B. zu mariniertem Hering oder unseren leckeren Hasselback-Kartoffeln.

Ålandspannkaka

~

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

150g Grieß, 40g Weizenmehl, 100g Zucker, 3 Eier, 1l Milch, 1 EL Butter, 2 TL Kardamom, 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

Für diese Delikatesse („Pfannkuchen“) von der Schären-Insel Åland lässt du zunächst den Grieß in der Milch zu einer Art Grießbrei kochen. Wenn eine entsprechend Grießbrei-artige Konsistenz erreicht ist, nimmst du den Topf vom Herd und lässt den Inhalt etwas abkühlen.

Heize den Backofen auf etwa 200°C vor. Verquirle Zucker, Eier, Kardamom und Salz in einer kleinen Schale. Deren Inhalt sowie Mehl und Grießbrei verrührst du nun in einer großen Schüssel kräftig miteinander – und schon ist der Teig fertig.

Nun fettest du eine Auflaufform mit Butter ein und lässt den Teig in diese hineinfließen, sodass die Form gleichmäßig gefüllt ist.

Verteile einige Butterflocken auf der Oberfläche und gib die Form für etwa 45 Minuten in den Backofen. Anschließend kannst du ihn sowohl warm als auch kalt servieren.

Traditionell genießt man ihn zu Schlagsahne und Konfitüre.

Smaklig måltid!

