

Schwedische Rezepte vom 21.09.2008



Tunnbröd-Rollen
Västkostssallad (Westküstesalat)
Hasselbackpotatis (Fächerkartoffeln)
Köttbullar (Hackbällchen)
Gemüse (z.B. Erbsen + Karotten)
Princesstårta (Schwedentorte)

Tunnbröd-Rollen

Zutaten

Tunnbröd (in der Ikea erhältlich)
Meerretich aus der Tube
Dünne Scheiben Rentierfleisch (in der Ikea erhältlich)

Zubereitung

Tunnbröd mit Meerretich bestreichen, mit dem Fleisch belegen und zusammenrollen. Je nach Wunsch die Rollen in kleinere oder grössere Stücke schneiden und mit einem Zahnstocher fixieren.

Västkostssallad (Westküstesalat)

4 PORTIONEN

Zutaten

1 Eisbergsalat
200g Champignons
1-2 Gläser Muscheln
150 g Crevetten
150 g Krabbenfleisch
1 Dose Spargelspitzen
4 Tomaten
1 Zitrone
Dill

für die Salatsauce:

Öl, Essig, Senf, Salz + Pfeffer
Weiteres Gewürz nach Belieben

Zubereitung

Zutaten waschen, schneiden und mischen. Die Zitrone zur Dekoration verwenden.

Hasselback Potatis (Fächerkartoffeln)

Zutaten

1kg Kartoffeln (mittelgross)
1 EL Margarine
1 Prise Salz
80g Butter, flüssig
2 EL Parmesan

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und mit Haushaltspapier trockentupfen. In einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Aber so, dass die Kartoffeln unten noch zusammenhängen. Am besten legt man sie dazu auf einen Esslöffel. Dann passiert es nicht, dass die Scheiben durchgeschnitten werden. Auflaufform mit Margarine einfetten. Kartoffeln dicht nebeneinander mit der zusammenhängenden Seite nach unten reinlegen. Salzen und mit Butterflöckchen belegen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Beim Braten, blättern die Kartoffel fächerartig auf. Backzeit: 60 Minuten, 200°. Nach 20 Minuten der Backzeit die Kartoffeln hin und wieder mit der heruntergelaufenen Butter bepinseln. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit mit Parmesankäse bestreuen. Sofort servieren.

Princesstårta (Schwedentorte)

Zutaten

Biskuit

75g Butter

2dl Zucker

3 Eier

2 TL Backpulver

2 TL Vanillezucker

3dl Mehl

1dl Milch

Füllung und Dekoration

Ca. 2 dl Himbeerkonfitüre

2,5 dl Patisseriecrème (aus Pulver und Wasser zubereitet)

2,5 dl Rahm

5 Stangen Marzipan, grün

1 Stange Marzipan, rosa

Puderzucker

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Rührwerk einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unter die Ei-Zuckermasse mischen. Zerlassene Butter und Milch ebenfalls untermischen. Biskuitteig in gefettete runde Backform geben und im auf 180° C vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Biskuit auskühlen lassen und danach waagrecht in drei Scheiben zerteilen.

Konfitüre auf den untersten Biskuitteil verteilen. Mittleren Biskuitteil auf Konfitüre legen und mit der Patisseriecrème bestreichen.

Mit oberstem Biskuitteil bedecken und darauf den steif geschlagenen Rahm verstreichen. Den grünen Marzipan zu einer Kugel verkneten und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Wallholz ca. 2 mm dünn auswallen. Den Marzipankreis über den Rahm bis über die Seiten legen. Überstehende Reste abschneiden. Von den Resten und dem rosaroten Marzipan Röschen (Blüten und Blätter) formen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und mit den Röschen dekorieren.