

WINTER- REZEPTE

aus dem
Norden

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

GETRÄNKE

- 4 Sanddorn-Apfel-Smoothie

SUPPEN

- 7 Geräucherte Rentiersuppe
8 Kartoffel-Käse-Suppe mit Köttbullar
17 Chicorée-Cremesuppe mit Hering-Kartoffelsalat

SALATE

- 12 Apfel-Fisch-Salat mit Sesam
17 Chicoréesalat mit Rollmops und Paprikacreme

VORSPEISEN & SNACKS

- 19 Schichttörtchen mit Roter Bete, weißen Rüben und Körnern
20 Gravlax
22 Kümmel-Mille-feuille mit mariniertem Fisch
25 Kaninchenterrine mit Rotkohl
26 Hasselback-Kartoffeln
29 Rührei auf schwedische Art

HAUPTGERICHTE

- 30 Gemüsgratin mit Steckrüben, Möhren und Hähnchen
35 Lachsfilet mit Perlgraupen im Wirsingblatt
37 Hirsch mit Preiselbeersauce und Kartoffelstampf

SAUCEN

- 39 Nordische Kräutermayonnaise mit Preiselbeeren

DESSERTS

- 40 Skandinavische Beerensuppe mit Vanilleeis
43 Apfel-Brombeer-Kompott

KUCHEN

- 44 Schwedischer Apfelkuchen
47 Dänischer Kuchen
50 Rustikale Blaubeertarte
53 Streuselschnitten mit Sanddorn und Schmand

GEBÄCK

- 54 Lussekatte - Schwedisches Hefengebäck mit Safran
56 Finnische Weihnachtssterne
59 Korvapuusti - finnische Zimtschnecken
60 Ebelskiver - dänische Krapfen mit Himbeergelee
63 Upside-Down-Muffins mit Preiselbeeren



Geräucherte Rentiersuppe

Für 4-6 Personen

100 g geräucherter Rentier- oder Elchschinken / 1 Zwiebel / 1 Knoblauchzehe / 300 g mehligkochende Kartoffeln / 40 g Knollensellerie / 50 g Butter / 1 EL Mehl / 600 ml Fleischbrühe / 100 ml Sahne / Räuchersalz / Salz / weißer Pfeffer / Muskat / Zitronensaft / 1-2 EL Schnittlauchröllchen

- 1 Den Schinken in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Den Sellerie schälen und fein würfeln.
- 2 Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie kurz darin anschwitzen. Die Kartoffeln und etwa ein Drittel des Schinkens untermischen, mit Mehl bestäuben und alles mit Brühe aufgießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.
- 3 Die Sahne angießen, die Suppe fein pürieren und mit Räuchersalz, Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen und abschmecken.
- 4 Die Suppe in Tassen anrichten, mit den übrigen Schinkenstreifen und den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Lussekatter – Schwedisches Hefegebäck mit Safran

Für 12–15 Stück



vegetarisch

ca. 500 g Mehl
ca. 200 ml Milch
1 Msp. gemahlener Safran
75 g Butter
75 g Zucker
½ Würfel frische Hefe (21 g)
2 Eier
ca. 60 g Rosinen
1 Eigelb zum Bepinseln

- 1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch mit dem Safran, der Butter, dem Zucker und der zerbröselten Hefe in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit den Eiern zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3 Den Teig in 4 Portionen teilen und diese zu ca. 2 cm dünnen Strängen formen. Ca. 15 cm lange Stücke abschneiden und s-förmig zusammenrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 4 Auf jedes Ende eine Rosine stecken, den Teig mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten goldgelb backen.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabensverlag AG, Ostfildern

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart
Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta
druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1340-1

Bildnachweis: S. 5: © StockFood/Ranek, Lars; S. 6, 57: © StockFood/Finell, Kati; S. 9: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Suedfels, Thorsten; S. 10: Nicoloso/Photocuisine; S. 13, 18, 23, 24, 31, 34, 36, 42: Studio/Photocuisine; S. 16: © Bagros/Photocuisine; S. 21: Carnet/Photocuisine; S. 27: Kerouédan/Photocuisine; S. 28: Roche/Photocuisine; S. 38: S'Cuiz in/Photocuisine; S. 41: Food & Drink/Photocuisine; S. 45, 46: Cultura Creative/Photocuisine; S. 51: Daguerre/Photocuisine; S. 52: © StockFood/für ZS Verlag/Bonissolli, Barbara; S. 55: © StockFood / Duklas, Magdalena & Krzysztof; S. 58: Czerw/Photocuisine; S. 61: Amiel/Photocuisine; S. 62: Steve_HO/Photocuisine; Vorsatzpapier: mauritius images/ClickAlps; S. 14/15: mauritius images/Novarc/Annett Schmitz; S. 32/33: mauritius images/André Gilden/Alamy; S. 48/49: mauritius images/rphstock; Nachsatzpapier: mauritius images/windgather/Alamy.

