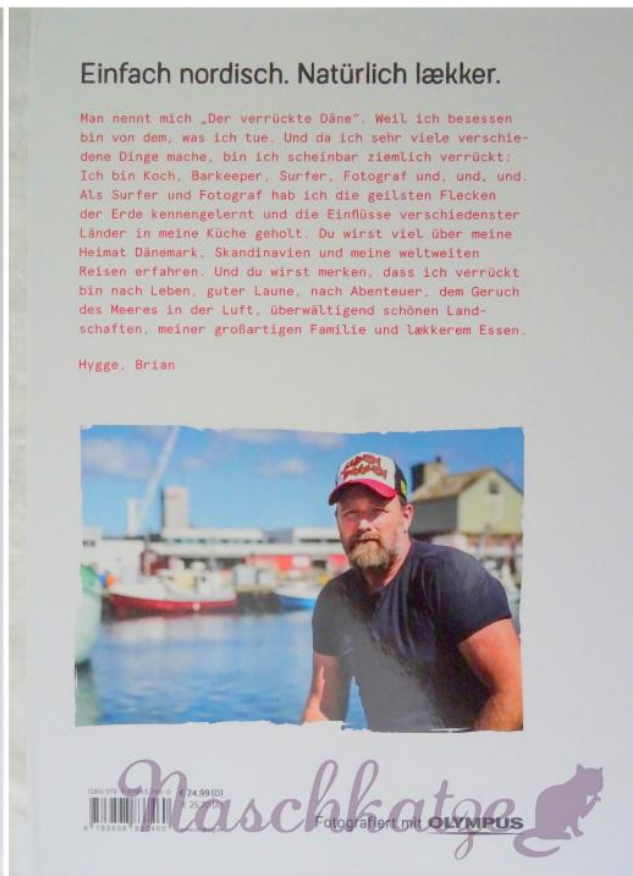
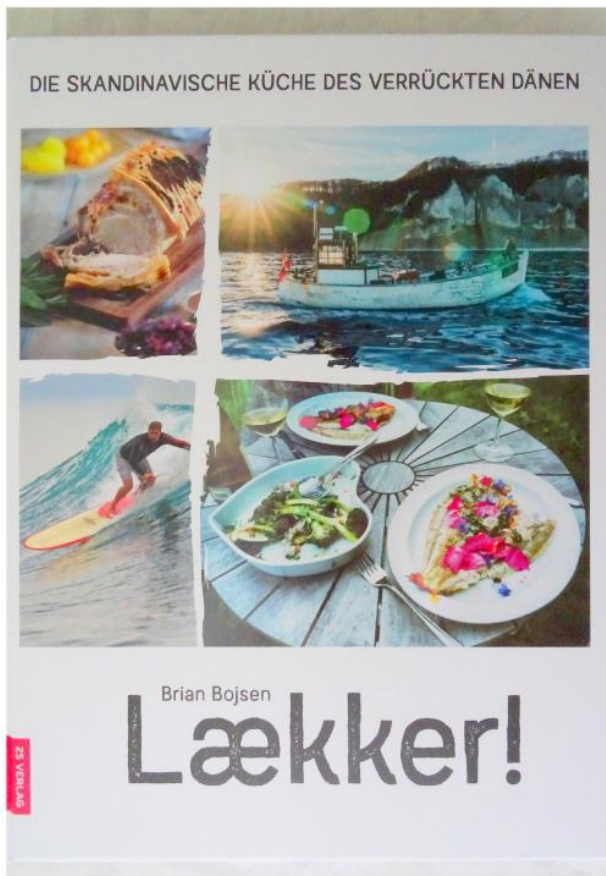


Buchrezension: „Lækker!“ von Brian Bojsen



Heute möchte ich euch ein ziemlich cooles Buch vorstellen, das definitiv in den Sommer passt und Urlaubsgefühle weckt. Es stammt von Brian Bojsen, der auch „der verrückte Däne“ genannt wird. Er ist als Surfer um die ganze Welt gereist und hat überall nicht nur die Wellen auskosten, sondern auch das dortige Essen kennen und kochen gelernt. Das Buch enthält also, neben typisch dänischen Klassikern, auch viele internationale Köstlichkeiten.

Schauen wir mal rein! Aufgeteilt ist „Lækker!“ in ein sehr persönliches Vorwort, in dem man Brian ein bisschen besser kennen lernt. Dann gibt es die Kapitel „Vorher“, „Küstenküche und dänische Klassiker“, „Einfach geil“, den „Beilagen-Baukasten“ und „Nachher“.

Viele Rezepte sind mit Bildern ergänzt und enthalten einen kleinen Text, in dem Brian beschreibt, wie er das Rezept kennen lernte, zu welchen Gelegenheiten er es am liebsten mag oder wie man es noch „lækkerer“ machen kann.

Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich aufgeschrieben und die einzelnen Schritte gut untergliedert.



Kostprobe?

Natürlich geht es los mit ganz viel frischem Fisch! Zum Beispiel mit einem „Ceviche von Austernpilzen und weißen Bohnen“ und dänischen Heringsvariationen. Diverse Smørrebrød-Ideen gibt es selbstverständlich auch, denn das ist ja das kulinarische Heiligtum der Dänen.

Ansonsten kann man sich mit „Dänischem Schweinekrustenbraten mit süßen Kartoffeln“, „Nudelauflauf mit vier dänischen Käsesorten“, diversen Burgern, skandinavisch-indonesischer Paella, und vielem mehr satt und glücklich essen. Zu den Burgern, Salaten und anderen Dingen kann man sich die liebste Sauce und das passendste Dressing aussuchen.



Dänische Heringsvariationen Danske sildevariationer

Was wären wir Skandinavier ohne unsere Heringsvariationen? Du findest in der ganzen Region mit Gläsern voll eingemachter Heringe. Für mich geht zum Weihnachten nicht ohne eine Auswahl an Heringen auf dem Tisch. Daher gelangten Heringsfilets hier, womit du eine Menge Heringe vorbereiten kannst. Heringsfilets kannst du nach ein paar Tagen Ziehzeit auf Brot servieren, machst die drei anderen Varianten daraus: gebratenen Hering, Weihnachtsweiss Favorit, Hering in Apfel-Sellerie-Sauce.



Weisse Heringsfilets Hvide sildefileter

Für 4 Personen | ca. 30 Minuten Zubereitung | 2-3 Tage Ziehzeit

(Grundrezept für alle Heringsvariationen)

- 1/2 l Weißweinessig
- 200 g Zucker
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 2 ganze Nelken
- 1 rote Zwiebel (in feinen Ringen)
- 2 dicke Scheiben Ingwer (mit Schale, gepulvt)
- 2 dicke Scheiben frischer Meerrettich (mit Schale, gepulvt)
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- Heringsfilets von 10 Heringen oder 20 Matjesfilets

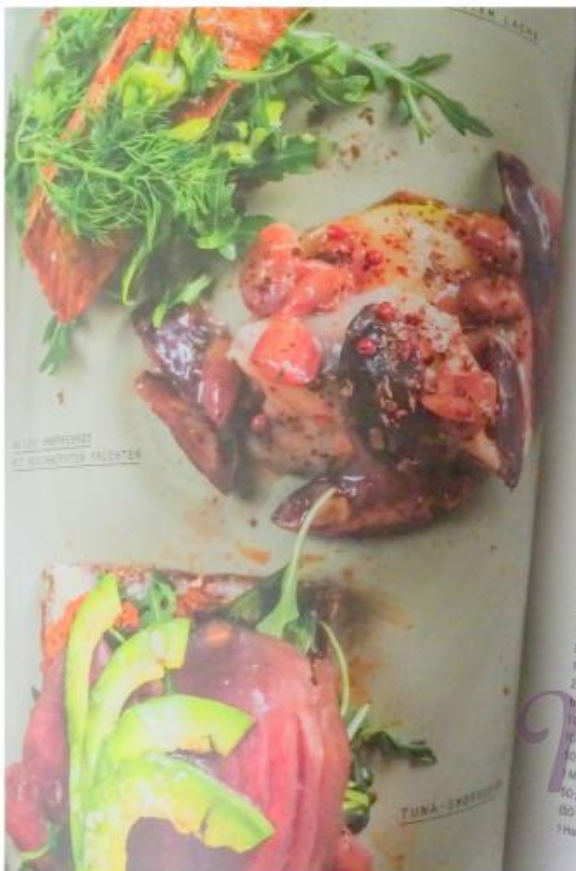
Wir machen hier eine größere Menge auf Vorrat, denn im Glas Heringe mehrere Monate und du kannst immer mal wieder nach du die ersten weißen Heringsfilets am Wochenende essen! Das Mittwoch mit der Zubereitung an.

Koche 1/2 l Wasser mit dem Essig auf. Löse den Zucker in kochendes Wasser auf und gib Pfefferkörner, Nelken, Zwiebelringe, Ingwerscheiben und Lorbeerblätter dazu. Nimm den Topf vom Herd und lasse die Flüssigkeit abkühlen.

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

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

Vorher



Matjes-Smørrebrød mit beschwipsten Früchten Smørrebrød med søde matjes-sild og alkoholmarineret frugt

für 4 Personen | ca. 25 Minuten Zubereitung

Bei einem meiner ersten Fernsehbeiträge war ich Juror in der ZDF-Kochshow „Die Küchenmächte“. In der ich seitdem regelmäßig zu Gast sein darf. Falls du die Sendung nicht kennst, ambitionierte Hobbyköche bereiten dort ihre Lieblingsgerichte zu und der Juror muss diese verkosten, ohne zu wissen, wer es zubereitet hat. Als ich die Matjesbröte auf dem Teller gesehen habe, dachte ich sofort, wer es zubereitet hat. Als ich ein großes Smørrebrød auf dem Teller gesehen habe, dachte ich sofort, wer es zubereitet hat. Als ich ein großes Smørrebrød auf dem Teller gesehen habe, dachte ich sofort, wer es zubereitet hat. Als ich ein großes Smørrebrød auf dem Teller gesehen habe, dachte ich sofort, wer es zubereitet hat.

- 100 g Marzipanrohmasse
- ca. 4 EL Butter (davon 2 EL kalt)
- 4 Scheiben Schwarzbrot (oder Pumpernickel)
- 4 weiche süße Birnen (in dünnen Scheiben)
- Salz | Pfeffer aus der Mühle
- 10 reife Pflaumen (geviertelt)
- 2 Handvoll kernige rote Weintrauben (halbiert)
- 1/2 l Zucker
- 100 ml Stroh-Rum
- 100 ml Pflaumenmark
- 100 ml Birnenmark
- 50 g Zartbitterschokolade (60-80% Kakaoanteil, geraspelt)
- 1 Handvoll rote Pfefferbeeren

Zuerst rollst du die Marzipanrohmasse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie 2 mm dünn aus. Dann erhitze du 2 EL Butter in einer Pfanne und röstest die Brotscheiben darin knusprig. Herausnehmen, auf Teller verteilen und mit den Birnenscheiben belegen. Das Marzipan in 4 Stücke schneiden und auf jedes Brot einen Marzipandeckel legen. Würze die Matjesfilets mit Salz und Pfeffer und lege sie auf die Marzipanscheibe.

Erhitze die Pfanne mit der Butter darin (wieviele du auch noch ein wenig Butter drüben). Schwenke die Pflaumen mit dem Weintraubenmark, dem Zucker und ein wenig Wasser darin. Die Früchte sollen nicht karamellisieren, dann gibst du Rum, Pflaumenmark und das Zucker dazu und lässt sie aufkochen.

Bindet die Fruchtmasse mit der kalten Butter. Dann nimmst du die Pfanne vom Herd und rührst die Butter noch und nach in die heiße Sauce. Die heißen Rumfrüchte über die Bröte verteilen und mit Schokoraspeln garnieren. Die roten Pfefferbeeren in der Hand leicht andrücken und das Smørrebrød servieren.

Und

im letzten Kapitel kommen Naschkatzen absolut auf ihre Kosten! „Rote Grütze mit Vanillesahne“, „Norwegisches Krokant-Sahne-Eis“, „Omas Apfelkuchen im Glas“ oder eine „Graubrottorte“

runden den dänisch-internationalen Festschmaus ab.

Da Brian auch gelernter Barkeeper ist, sind natürlich auch schöne Drinks für laue Sommerabende enthalten. Zum Beispiel gibt es den „Scandinavian Summer Gin“ oder die „Crazy Dansk Lemonade“.



Zwischen den Rezepten findet man immer mal wieder Fotos von Brian mit seinen Freunden, beim Kochen oder Fotografieren von Essen oder von Strand und Surfbrettern. Hier wird das dänische Lebensprinzip Hygge sichtbar. Zeit miteinander zu verbringen und gemeinsam gut essen, das macht das dänische Lebensgefühl aus und wird im Buch auf jeden Fall transportiert.

Familie ist Brian das allerwichtigste und er schreibt: „Auch deswegen findest du in meinem Buch von jedem Mitglied meiner Familie das Gericht, das es aus meiner Küche besonders lekker findet. Und ich hoffe, dass auch du dein zukünftiges Lieblingsgericht darin entdecken wirst!“.

Rote Grütze mit Vanillesahne

Rødgrød med fløde

Für 4 Personen | ca. 30 Minuten Zubereitung

Das beste Beispiel dafür, wie lustig sich für Deutsche unsere wunderbar melodiöse dänische Sprache anhört, ist seit jeher unser Begriff für rote Grütze mit Sahne, Rødgrød med fløde. Mehr geht nicht, könnte man sagen. Oh, Entschuldigend, nördliche Rezepte ist, liegt an unserer vielen Natur und den – bis auf die Großstädte – wenigen Einwohnern pro Kilometer. Mir haben Stunden als Kinder damit verbracht, an der Landstraße Brombeeren, Walderdbeeren oder wilde Himbeeren zu pflücken. Der Auftrag von Mama lautete natürlich immer: Pflückt mal einer Eisen, denn gibt es heute Abend Lækker rødgrød med fløde. Um ehrlich zu sein, oft hat die Nachspeise klein aus: Die wenigen Beeren, die wir auf dem Rückweg nach Hause nicht aufgemascht hatten, reichten vielleicht als Deko. Mal abgesehen davon, dass unser Bauch nach so einem Ausflug meist schon genügend gefüllt war.

Für die Grütze

200 g Zucker
200 ml Kirschsaft
1 Zimtstange
Schale von ½ Bio-Orange
1 EL Maisstärke
500 g Beeren nach Wahl (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut)

Für die Vanillesahne

500 g Sahne
ausgekratztes Mark von 2 Vanilleschoten
100 g Zucker
7 Eigelb

Außerdem
Minzeblättchen zum Garnieren

Für die Grütze nimmst du einen Topf und lässt darin den Zucker bei mittlerer Hitze langsam hellbraun karamellisieren. Er sollte nicht zu dunkel werden. Lösch den Zucker mit dem Kirschsaft ab, pack die Zimtstange und die Orangenschale dazu und lass alles aufkochen.

Rühr in einer Schüssel die Maisstärke mit 1 EL Flüssigkeit – vielleicht etwas vom Orangensaft oder du hast noch Kirschsaft oder nimmst etwas Prosecco – zu einer flüssigen Paste und gib sie zum köchelnden Kirschsaft. Lass alles noch ein paar Minuten sanft weicherköchen, damit sich der Speisekessgeschmack verflüchtigt.

Lass die Masse abkühlen und rühr dann vorsichtig die Beeren unter. Wenn du willst, kannst du noch ein wenig Prosecco zum Verfeinern dazugeben. Oder hast du im Lotto gewonnen? Dann nimm Champagner.

Jetzt zur Vanillesahne. Koch die Sahne auf und gib das Mark der beiden Vanilleschoten sowie den Zucker dazu. Der Zucker soll sich in der Sahne auflösen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die heiße Sahne unter ständigem Rühren erst langsam und dann schneller dazugeben und unterheizen.

Die rote Grütze verteilst du auf Gläser, gibst jeweils etwas Vanillesahne drauf und garnierst das Ganze mit Minze.



Spaghetti mit zweierlei Lachs, Dill und Aquavit

Spaghetti med to slags laks, dild og akvavit

Für 4 Personen | ca. 30 Minuten Zubereitung

Ich habe schon immer gerne Kochsendungen im Fernsehen geschaut und berühmten Köchen studiert, um mich inspirieren zu lassen und von Sendungen wie „Küchenschlacht“ oder „Kerners Köche“ auf einmal ein Lachs oder Lohse stehen und neben ihnen kochen darf. Nur mit ein bewundere, konnte ich noch nie arbeiten, und das ist Horst Lichter. Ich einmal in einem Kochbuch von ihm auf ein Rezept, in dem er eine Sahnesauce zubereitet hat. Das fand ich richtig geil. Mir ist ja geradezu süchtig nach Lachs. Ich habe ein wenig experimentiert ja geradezu süchtig nach Lachs. Ich habe ein wenig experimentiert mit frischem Lachs kombiniert und dem Fisch mit Dill, Zitrone und typische Begleiter mit auf den Weg gegeben. Danke, Horst Lichter!

1 kleines Bund Dill
4 EL natives Olivenöl
Salz + Pfeffer aus der Mühle
4 EL Haselnusskerne (gehackt)
1 EL Honig
500 g Spaghetti
1 Knoblauchzehe (in feinen Würfel)
400 g Sahne
200 g Räucherlachs (in dünnen Streifen)
200 g Lachsfilet (in dünnen Scheiben)
Saft von ½ Zitrone
2 cl Aquavit (oder Gin)

Als Erstes stellst du ein knallgrünes Dillöl her. Püriere Öl, Salz und Pfeffer in einem hohen Rührbecher mit grüner wird das Öl, wenn du es im Mörser von Hand Kraft, aber es lohnt sich. Der Stabmixer schlägt nämlich unter das Öl, wodurch es heller wird.

Erhitze eine beschichtete Pfanne bei etwas mehr als röste die Nüsse darin goldbraun. Gib den Honig dazu unter Rühren kurz karamellisieren. Die Pfanne lässt geteten Herd stehen.

Gare die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser weisung bissfest und gieße sie anschließend in ein Sie

Inzwischen dünstest du in einer Pfanne im restlichen (Die Sahne dazugeben, aufkochen und mit Salz...

Dem ist eigentlich auch nichts hinzuzufügen. Wer die nordische Küche noch nicht so kennt, oder sie schon liebt – dem sei das Buch ans Herz gelegt.

Ich wünsche euch eine genussreiche Restwoche, macht es euch schön!

Eure Judith

Brian Bojsen

[Lækker! Die skandinavische Küche des verrückten Dänen.](#)

ZS Verlag

24,99 Euro

ISBN: 978-3-89883-746-0