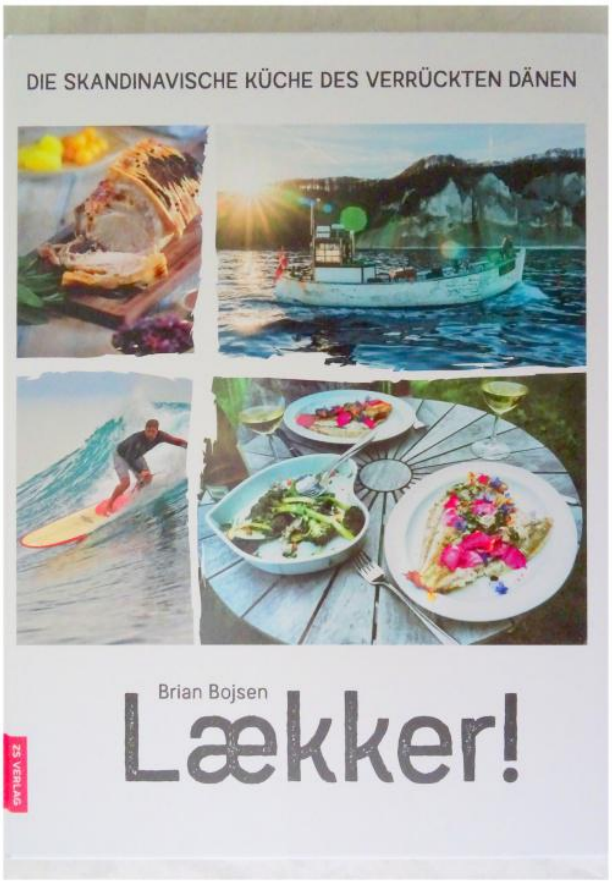
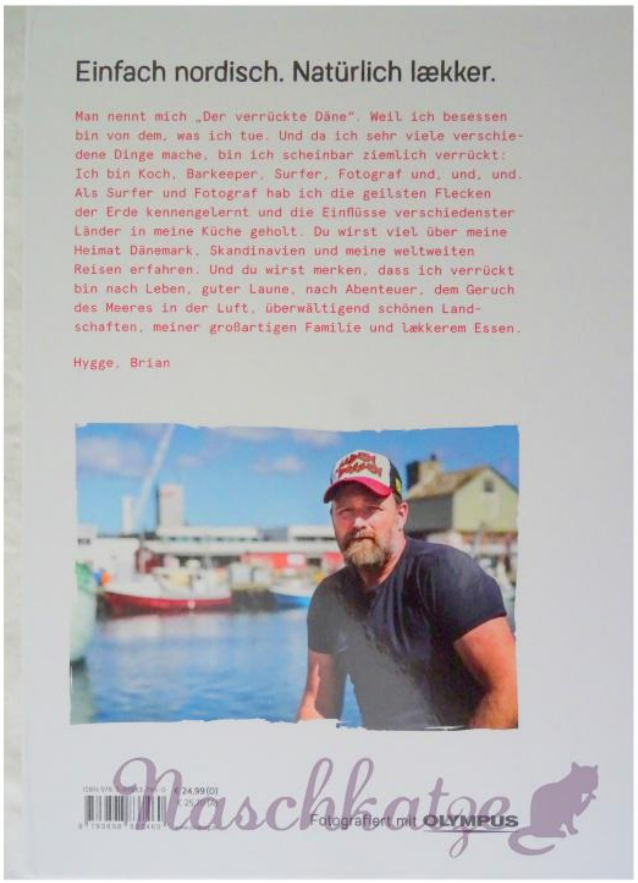
Buchrezension: „Lækker!“ von Brian Bojsen

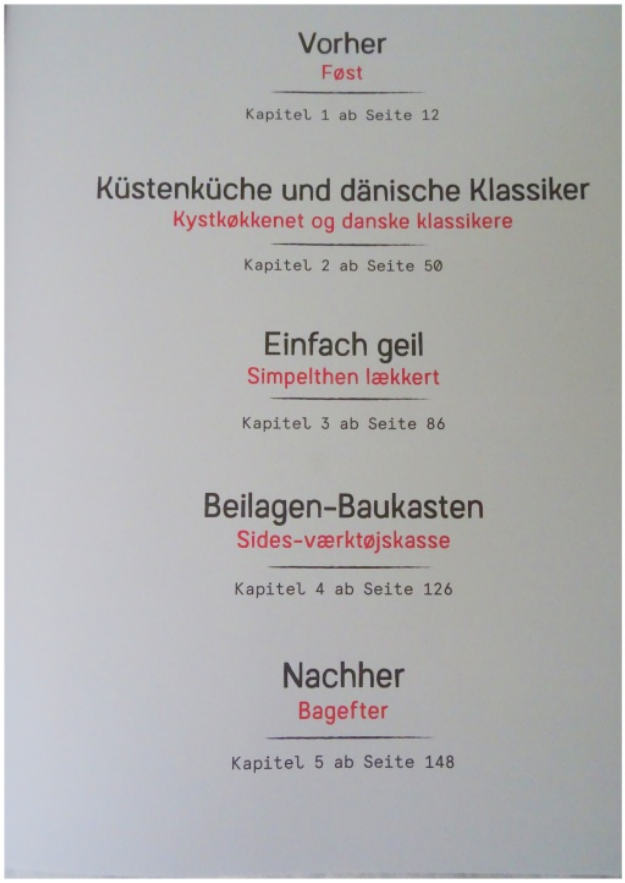




Heute möchte ich euch ein ziemlich cooles Buch vorstellen, das definitiv in den Sommer passt und Urlaubsgefühle weckt. Es stammt von Brian Bojsen, der auch „der verrückte Däne“ genannt wird. Er ist als Surfer um die ganze Welt gereist und hat überall nicht nur die Wellen ausgekostet, sondern auch das 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.





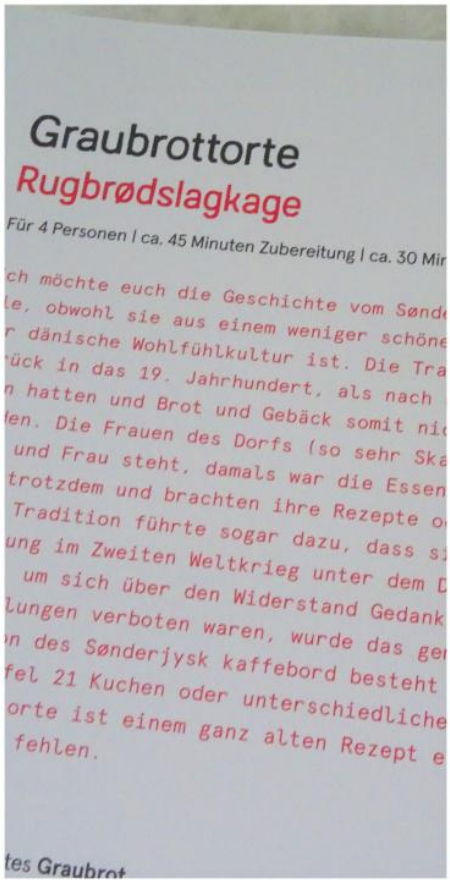
Kostprobe?
Natürlich geht es los mit ganz viel frischem Fisch! Zum Beispiel mit einem „Ceviche von Austernpilzen und weißen Bohnen“ und dänischen Heringsvariationen. Diverse SmØrrebrØd-Ideen gibt es selbstverständlich auch, denn das ist ja das kulinarische Heiligtum der Dänen.
Ansonsten kann man sich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





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 lækker 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 wundervoll melodische gende dänische Sprache anhört, ist seit jeher unser Begriff für rote Grütze mit Sahne. Rødgrød med fløde. Mehr ø geht nicht, kennte man sagen. Oh. Entschuldigung könnte. Ich glaube, der Grund dafür, dass rote Grütze eines der typischsten skandinavischen Rezepte ist, liegt an unserer vielen Natur und den – bis auf die Großstädte – wenigen Einwohnern pro Kilometer. Wir 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 Eimer, dann 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 aufgenascht 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 weiterköcheln, damit sich der Stärkegeschmack 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 unterrühren.

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 akvavi

Für 4 Personen | ca. 30 Minuten Zubereitung

Ich habe schon immer gerne Kochsendungen im Fernsehen geschaut, berühmten Köchen studiert, um mich inspirieren zu lassen und von Kennern zu lernen. Umso unglaublicher für mich, dass ich seit ei Sendungen wie „Küchenschlacht" oder „Kerners Köche" auf einmal n Lafer oder Lohse stehen und neben ihnen kochen darf. Nur mit ein bewundere, konnte ich noch nie arbeiten, und das ist Horst Licht ich einmal in einem Kochbuch von ihm auf ein Rezept, in dem er R einer Sahnesauce zubereitet hat. Das fand ich richtig geil. Wir s 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**
6 EL mildes **Olivenöl**
Salz · **Pfeffer** aus der Mühle
4 EL **Haselnusskerne** (gehackt)
1 EL **Honig**
500 g **Spaghetti**
1 **Knoblauchzehe** (in feinen Würfeln)
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 d teten 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 dazugießen, aufkochen und mit reduzierst du die Hitze

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