

Schwedischer Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	600 g Kartoffeln, vorw. festk.
80 g würzig eingel. Sardinenfilets	3 EL Butter	250 g Sahne
Salz	Pfeffer	2 EL Semmelbrösel

Für den Salat:

500 g Rote Bete, gekocht, geschält	2 Äpfel	50 g Cornichons
1 rote Zwiebel	100 g Mayonnaise	100 g Crème-fraîche
1 TL scharfer Senf	Salz	Pfeffer

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten.

Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Stäbchen schneiden, dafür kann man auch einen Küchenhobel mit passender Klinge verwenden.

Die eingelegten Fischfilets abgießen, dabei den Sud auffangen. Die Filets sehr fein schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

Ca. 1/3 der Kartoffelstäbchen in die Auflaufform geben. Die Hälfte der gedünsteten Zwiebeln und der Fische darauf verteilen, mit etwas Fisch-Sud beträufeln. Die Schicht wiederholen und mit Kartoffeln abschließen. Die Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. Semmelbrösel und restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Den Auflauf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 45-50 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für den Salat die gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Äpfel waschen, entkernen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Cornichons würfeln und mit den Apfelwürfeln zur Roten Bete geben.

Die rote Zwiebel schälen und fein schneiden.

Für das Dressing Mayonnaise, Crème fraîche und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die rote Zwiebel untermischen.

Das Mayo-Dressing zum gewürfelten Gemüse geben und gut untermischen. Bis zum Servieren im Kühlschrank 30-60 Minuten durchziehen lassen.

Den goldgelb gegarten Auflauf aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen.

Rote-Bete-Salat nochmals abschmecken und dazu servieren.

Kevin von Holt am 12. März 2024