

Kartoffel-Gratin, gebeizter Lachs und Fladenbrot

Für 4 Personen:

Kartoffelgratin:

1 kg Kartoffeln (vorw. festk.)	3-4 gelbe Zwiebeln	1 EL Butter
12-14 Sardellenfilets in Öl	800 ml Schlagsahne	200 ml Milch
1 Muskatnuss	2 EL Semmelbrösel	Butter, Salz, Pfeffer

Lachs:

1 kg frisches Lachsfilet	1 EL bunter Pfeffer	2 Bund Dill
1 Bio-Zitrone	1 große gekochte Rote Bete	4 EL Zucker
100 g grobes Meersalz		

Fladenbrote:

300 g Weizenmehl 450	200 g Roggen 1150	30 g Butter
270 ml Milch	1 TL Salz	6 EL hellen Sirup
15 g frische Hefe		

Kartoffelgratin:

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Stifte schneiden (wie Pommes). Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Sahne und Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, 2-3 gehackte Anchovis und die Kartoffelstifte dazugeben und einmal aufkochen.

In der Zwischenzeit eine Auflaufform buttern und mit ca. 1/3 der Semmelbrösel bestreuen.

Dann ungefähr die Hälfte der Kartoffelmasse hineingeben, die restlichen Anchovis darauf verteilen und anschließend den Rest der Kartoffelmasse darauf geben. Mit Semmelbrösel bestreuen und das Gratin für ca. 30 min im Ofen backen, anschließend 10 min ruhen lassen.

Lachs:

Den Pfeffer mit Hilfe eines Mörsers grob zerstoßen und mit dem Zucker und dem Salz vermengen. Den Dill fein hacken. Die Bete schälen und mit einer Reibe grob reiben, an der feinen Reibe die Zitrone abreiben. Die Hälfte des Dills, die Bete und den Zitronenabrieb mit der Salzmischung vermengen.

Die Hälfte der Mischung in einer Auflaufform, die groß genug für den Lachs ist, verteilen.

Die Lachsseite darauflegen und mit der restlichen Salzmischung bedecken. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die entstandene Flüssigkeit abgießen, das Lachsfilet vom Salz befreien, abwaschen und mit einem Küchentuch trocknen. Mit dem übrigen Dill einreiben und in feine Streifen schneiden.

Fladenbrote:

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Mit der Milch aufgießen und den Topf vom Herd nehmen. Die Hefe und den Sirup darin auflösen. Die Mehlsorten und das Salz miteinander vermischen. Anschließend das Hefegemisch dazugeben und für mindestens 5 Minuten kneten. Nun muss der Teig 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen.

Den sich im Volumen verdoppelten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen. Mit Hilfe eines Ausstechers, Küchenrings oder eines anderen runden Gegenstands ca. 10 cm große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit der Teig beim Backen nicht zu sehr aufgeht.

Die Brote 15 Min. ruhen lassen und anschließend 12-15 Min. goldbraun backen. Den übrig ge-

bliebenen Teig 15 Min. ruhen lassen und anschließend verarbeiten.

Anrichten:

Das Kartoffelgratin und den Lachs auf einem Teller anrichten und die Fladenbrote dazulegen. Den Lachs je nach Geschmack mit etwas Zitronensaft beträufeln. Für eine typisch schwedische Festtagstafel werden noch wachweich gekochte Eier (ca. 6 Minuten) gereicht, die besonders lecker mit Forellenkaviar sind. Als Garnitur passen ein paar Dillspitzen ganz wunderbar dazu.

Zora Klipp am 08. Juli 2023