

Rezepte: (4 Personen)

Hummer-Krappen-Suppe

1 Dose Hummersuppe	Hummersuppe nach Vorschrift erhitzen Krabben hinzufügen.
200 g Krabben	Sahne nach dem Erhitzen unterrühren.
3 EL Sahne	Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken
Salz, Cayennepfeffer	Sherry und Cognac hinzufügen
1 EL Sherry, 1 EL Cognac	Auf einem Rechaud heiß halten

Köttbular

3 EL Semmelbrösel	Semmelbrösel in eine Schüssel geben und die Sahne hinzufügen.
4 EL Sahne	Alles miteinander verrühren. 10 Minuten ziehen lassen.
500 g Beefsteakhack	Das Beefsteakhack hinzufügen die geriebenen Zwiebeln die gekochten, geschälten, zerdrückten Pellkartoffeln, Speisestärke und den scharfen Senf hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen
2 geriebene Zwiebeln	Alles gut miteinander vermengen, mit dem Teelöffel kleine Bällchen formen Öl in einer Pfanne erhitzen und ringsum 5 Minuten goldbraun braten
2 mittelgroße Pellkartoffeln	
2 TL Speisestärke	
3 TL scharfen Senf	
Salz, Pfeffer	

Gravad Lachs

1 Lachsfilet mit Haut	Auf 2 Bögen Alufolie legt man zwei gleich große Bögen Klarsichtfolie. Darauf kommt der Lachs mit der Hautseite nach unten. Alle Zutaten (außer Dill) vermischen und zerkleinern. Marinade gleichmäßig auf den Lachs verteilen und mit frisch gehacktem Dill (1 Bund) bestreuen. Lachs fest in die Folie und danach in Alu einwickeln. Mindestens 24 h in der Marinade ziehen lassen. Dann den Lachs abwaschen, mit frischem Dill bestreuen und fest andrücken.
20 g Pfefferkörner	
10 g Wacholderbeeren	
60 g Salz	
50 g Zucker	
50 ml Öl	
2 Bund frischer Dill	

Garniervorschlag für die Platten

Salatblätter	In die Mitte einer großen runden Platte 3 gewaschene schöne Salatblätter legen, darauf eine Schale mit rotem Heringssalat stellen. Um diese Schale gerollte Räucherlachscheiben arrangieren und mit Meerrettichsahne und Dillzweigen verzieren.
Meerrettich	Auf einer mit Tortenspitzen ausgelegten Platte, in Scheiben geschnittene gepökelte Rinderzunge, Roastbeefröllchen, geräucherte Gänsebrust und Rentierschinken anrichten, alles mit Mixed Pickles garnieren. Ein Glasschälchen mit Cumberlandsauce separat dazu stellen. Außerdem kann nach Belieben auf eine kleine Platte, in Scheiben geschnittene Leberpastete serviert werden
Dillzweige	
Zitronenviertel	
Eiviertel	
Petersilien	
Tortenspitze	
Mixed Pickles	
Cumberlandsauce	

Mandel-Tarta

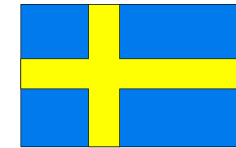
2 Eier	Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen, mit den gemahlene Mandeln und dem Backpulver mischen und in einer Backform ca. 30 Minuten bei 175° C backen.
200 g Zucker	
100g gemahlene Mandeln	
1 TL Backpulver	

Profesorns Glogg

¾ l Rotwein	Alle Zutaten außer Zucker und Aquavit verrühren und 12 Stunden ruhen lassen.
¾ l Muskateller	Die restlichen Zutaten zufügen und den Glogg erhitzen aber nicht kochen.
¾ l Weisser Wermut	Heiß servieren
½ tb Angostura Bitter	
85 g Rosinen	
1 unbehandelte Orange	
½ tb Kardamom	
4 Nelken	
1 Zimstange	
1 Stk. Ingwerwurzel	
60g geschälte Mandeln	
120g Zucker	
1 pk Aquavit	



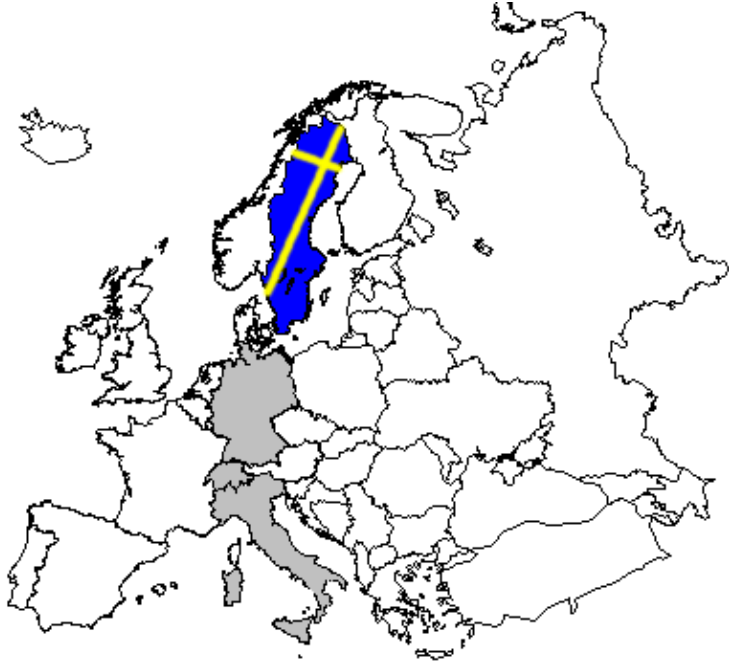
4. Station



Schweden

21.11.2000





Land und Leute

Fläche: 449.964 km² Einwohner: 8,5 Mio.
Hauptstadt: Stockholm Gliederung: 24 Provinzen
Währung: 1 Schwedische Krone = 100 Öre

Schwedens Küche ist deftig und gesund. Fisch ist wegen der langen Küste und zahlreichen Seen in Schweden reichlich vorhanden. Besonders berühmt sind Heringe in allen Variationen und 'Gravad Lachs' (gebeizter Lachs). Jedoch haben auch Fleisch- und Kartoffelgerichte Tradition wie z.B. schwedische Köttbullar (kleine Hackfleisch-Bällchen mit einer Spur Piment). Weit über die Grenzen Schwedens hinaus bekannt ist das Smörgasbord. Dieses schwedische Buffet entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte aus dem wörtlich übersetzten "Butterbrottsch" zu einer üppigen Tafel mit vielen nordischen Spezialitäten. Es ist vermutlich Schwedens Prunkstück. Smörgasbord wird bei festlichen Anlässen und häufig im Restaurant serviert, aber ebenso zu Hause in einfacherer Form als „Julbord“ (Weihnachtsbuffet) sowie an größeren Feiertagen.

Smaklig måltid! Alfred Brodt und Ulrich Braxmaier

Eisgekühlter Aquavit

Smörgasbord:

Hummer-Krabben-Suppe

Fischplatte

Glasmästarsill

Fleischplatte

Eierplatte

Käseplatte

Gurkensalat

Gemüsesalat

Köttbular

Mandel - Tarta

Getränke:

Carlsberg Bier

Proffesorns Gloegg

Gletscher-Wasser

Kaffee