

Seeland

Ungefähr ein Drittel der Gesamtfläche Dänemarks fallen auf die insgesamt 406 Inseln. Seeland ist die Größte davon und liegt im Osten des Landes. Nicht nur wegen der dänischen Hauptstadt Kopenhagen, die sich im Nordosten von Seeland befindet, stellt sie einen Anziehungspunkt für viele Touristen dar, sondern auch wegen ihrer schönen kilometerlangen Sandstrände, der grünen Wälder, der kleinen Häfen und ihrer fischreichen Seen, die zum Angeln einladen.

In Rørvig, einem Hafenstädtchen im Nordwesten von Seeland, liegt die Metzgerei der Familie Jørgensen. Alan Jørgensen ist der Metzgergeselle des Familienbetriebes in der 5. Generation.

Im Sommer ist das Geschäft sieben Tage die Woche geöffnet und dann muß die ganze Familie anpacken: natürlich Alans Vater Bent, der Meister, aber auch die Großmutter, Ester Jørgensen, hinter der Theke. Wenn soviel zu tun ist, braucht man auch eine dänische Leckerei für Zwischendurch: Hot Dog.



Beim Mittagessen hat sich in Dänemark die kalte Küche durchgesetzt, denn seit den 50er Jahren ist ein hoher Prozentsatz der Frauen – wie in vielen skandinavischen Ländern – berufstätig. In der Zeit, in der die anderen noch die Kundschaft bedienen, bereitet Ester Jørgensen das Smørrebrød zu. Das heißt so viel wie „Butterbrot“. Es verspricht aber viel mehr als das, denn es wird mit viel Fisch, Wurst, Käse und Eiern belegt. Auch Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Sauce dürfen nicht fehlen.

Nicht nur bei der Salamiproduktion beweist Familie Jørgensen Teamqualitäten, sondern auch beim alltäglichen Zubereiten des Abendessens, das in Dänemark die Hauptmahlzeit bildet und warm genossen wird. Bents Lebensgefährtin kümmert sich ums Gemüse und um den Fisch, Bent selbst um die Fleischgerichte. Auch Christines Tochter und ihr Freund, die zu Besuch sind, werden gleich eingespannt und erhalten den Auftrag, frische Beeren für das Dessert zu besorgen: rote Grütze mit flüssiger Sahne – ein echter Gaumenschmaus!



Leberpastete

Die Spezialität von Metzgermeister Bent Jørgensen läßt sich auch leicht zu Hause herstellen.

Zutaten:

250 g Leber,
500 g Speck,
4 Eier,
½ l Milch,
Pfeffer,
Salz

Leber und Speck klein schneiden und mit dem Rührstab pürieren. Die Eier dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Milch hinzugeben und noch einmal verquirlen. In Aluschälchen füllen und dann etwa einen Tag lang kalt stellen. Anschließend im Umluftofen bei 150 °C ca. 40 min backen.



Tips:

- Besonders gut schmeckt Leberpastete natürlich auf Smørrebrød.
- Die Leberpastete sollte ein Tag vorm Servieren zubereitet werden, damit sich das Aroma der Gewürze gut entfalten kann.

Scholle mit Petersilienkartoffeln

Obwohl bei Jørgensens immer genug Fleisch im Haus ist, essen die Inselbewohner auch gerne mal Fisch.

Zutaten für 6 Personen:

Scholle:

6 Schollen,
200 g Speck,
eine Handvoll Zitronenthymian,
150 g Butter,
Salz & Pfeffer,
Mehl zum Wälzen,

Petersilienkartoffeln:

1 kg junge Kartoffeln,
150 g Butter,
Petersilie,
Salz



Den Speck würfeln und auslassen. Das Fett abgießen. Den Zitronenthymian zum Speck geben und noch einmal kurz erhitzen.

Die Scholle schuppen, waschen, salzen und pfeffern. Dann in Mehl wälzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schollen etwa 10 min goldgelb braten.

Mit dem Speck-Zitronenthymian-Gemisch garnieren.

Die jungen Kartoffeln gut waschen und mit der Schale im Salzwasser gar kochen. Die Butter auslassen und die kleingeschnittene Petersilie dazugeben. Über die gekochten Kartoffeln gießen und unterheben.

Tips:

- Junge Kartoffeln kann man auch mit Schale essen.
- Kleinere Schollen haben oft ein besseres Aroma als die größeren.
- Wenn man Schollenfilets nimmt, muß man sie nur 5 min braten.

Hot Dog

In Dänemark serviert man den Hot Dog mit den Pølser (dän. "Würstchen"), welche rot eingefärbt sind.

Zutaten (6 Stück):

6 Baguette-Brötchen,
6 Wiener Würstchen,
3 große Essiggurken,
2 Zwiebeln,
100 g getrocknete Zwiebeln,
Rohe Zwiebeln,
Ketchup,
Senf



Die Würstchen in heißem Wasser erhitzen. Die Baguette aufschneiden und von beiden Seiten toasten. Die Essiggurken in dünne Scheiben schneiden, die rohen Zwiebeln würfeln. Die getoasteten Baguettehälften mit Ketchup bestreichen, dann die gekochten Würstchen darauf legen. Mit Gurken und rohen Zwiebeln belegen, dann den Senf darauf geben. Zum Schluß mit den getrockneten Zwiebeln garnieren.

Flaeskesteig mit Rotkohl und kandierten Kartoffeln

Zutaten für 4-6 Personen:

Fleisch:

Besonders lecker ist beim dänischen Schweinebraten ("Fleaskesteg") die Kruste.

1,5 kg Schweinekamm,
Lorbeerblätter,
Salz und Pfeffer



Den Braten auf der Speckseite längs einschneiden und Lorbeerblätter in die Schnitte geben. Salzen und pfeffern. Wasser in eine Kasserolle geben, einen Gittereinsatz darüber hängen und den Braten mit der Speckseite nach oben darauf legen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und den Braten etwa eine ½ h braten. Dann 1 h bei 140 °C schmoren. Den Braten abkühlen lassen und lauwarm (!) servieren.

Tip:

- Damit die Kruste auch schön knusprig wird, ist vor allem die Temperatur des Ofens sehr wichtig. Wenn die Schwarten sich am Anfang schnell aufblähen, ist die Temperatur richtig.

Kandierte Kartoffeln:

Kandieren ist eine Konservierungsmethode, meist für frische Früchte oder Obst. Man übergießt die Früchte mit einer aufgekochten Zuckerlösung, dabei wird durch Osmose die Zellflüssigkeit durch Zuckerlösung ausgetauscht. Anschließend lassen sich die mit einer Zuckerschicht überzogenen kandierten Früchte längere Zeit lagern.

1,5 kg fest kochende, junge, kleine Kartoffeln,
10 EL Zucker

Die Kartoffeln vorkochen und eine Nacht stehen lassen. Den Zucker in die erhitzte Pfanne schütten und warten, bis er flüssig und braun wird. Die Kartoffeln hineingeben und kandieren lassen.

Tip:

- Statt mit kandierten Kartoffeln kann man den Flaeskesteg auch mit Petersilienkartoffeln oder Majorankartoffeln servieren.

Braune Sauce:

100 g Butter,
6 gehäufte EL Mehl,
300 ml Milch,
200 ml Sahne,
200 g Johannisbeergelee,
Rotkohlsaft,
2 EL braune Lebensmittelfarbe (!),
Salz,
Pfeffer,
5 TL Zucker,
etwas Bratensaft

Eine Mehlschwitze machen: Die Butter schmelzen und das Mehl hineinrühren. Die Milch hineinquirlen und unter ständigem Rühren bei großer Hitze aufkochen lassen. Die Sauce von der Platte nehmen und die Sahne unterrühren. Dann wieder kurz auf die Flamme stellen und erneut aufkochen lassen. Salzen und pfeffern. Das Rotkohlwasser dazu geben. Die Lebensmittelfarbe ebenfalls unterrühren. Den Zucker hineingeben, mit Whisky abschmecken.

Ganz zum Schluß den Gelee unterheben und ein wenig Bratensaft hinzugeben.

Tip:

- Wie in Dänemark üblich gibt Bent Jørgensen an die Sauce zusätzlich 2 EL braune Lebensmittelfarbe.

Rotkohl:

Der Rotkohl ist eine von insgesamt 400 Kohlsorten und kommt ursprünglich aus Kleinasien. Da er sehr widerstandsfähig gegen Kälte und andere klimatische Bedingungen ist, kann man ihn auch übers ganze Jahr in Europa anbauen.

1 kg Rotkohl,
1 große Zwiebel,
2-3 saure Äpfel,
60 g Gänseschmalz,
1 Lorbeerblatt,
2-4 Gewürznelken,
Salz,
Zucker,
2 EL Essig,
2 EL Johannisbeergelee,
125 ml Wasser

Dünstzeit ca. 1-1½ h

Vom Rotkohl die Blätter entfernen, den Kohl waschen, vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und würfeln. Das Gänseschmalz zerlassen, die Zwiebel darin hellgelb dünsten, den Kohl dazugeben, andünsten, die Äpfel, 1 Lorbeerblatt, die Gewürznelken, Salz, Zucker, 2 EL Essig, Johannisbeergelee und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen und gar dünsten lassen. Den Rotkohl mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

Tips:

- Je kleiner und geschlossener die roten Köpfe sind, desto besser ist ihr Aroma und desto reichhaltiger sind sie.
- Statt des Wassers kann auch Rotwein verwendet werden.
- Das Gänseschmalz kann durch Schweineschmalz oder Butter ersetzt werden.

Rote Grütze mit Sahne

Früher nur aus Fruchtsaft – ohne ganze Früchte – hergestellt, wird die rote Grütze heutzutage mit Früchten zubereitet, um sie von der industriell hergestellten roten Grütze abzuheben.

Zutaten:

250 g Erdbeeren,
250 g Blaubeeren,
250 g Himbeeren,
250 g Johannisbeeren,
100 g Gelierzucker,
750 ml Beerensirup,
Vanillezucker,
Sahne



Die Beeren waschen, putzen und eventuell klein schneiden. Alle Beeren mit etwas Wasser etwa 10 min aufkochen lassen. Den Gelierzucker in 200 ml Wasser einrühren und hinzugeben. Den Beerensirup ebenfalls hinzufügen und noch einmal 1 min aufkochen. Mit dem Vanillezucker abschmecken, bis es süß genug ist. Dann abkühlen lassen, umfüllen und kühl stellen.

Mit flüssiger Sahne servieren.

Tips:

- Statt frischer Beeren kann man auch tiefgekühlte Beeren nehmen.
- Statt mit Sahne kann man die rote Grütze auch zum Eis oder mit Vanillesauce servieren.
- Vanillezucker kann man selbst herstellen, indem man ein kleines, verschließbares Glas mit feinem Zucker füllt und eine längs aufgeschnittene Vanilleschote dazugibt. Das Ganze einige Tage oder sogar Wochen aufbewahren.