

Zu Tisch in Dänemark: Bornholm

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-daenemark-bornholm

Die Rezepte der Sendung



Räucherhering-Salat

Zubereitungszeit: 20 Minuten

6 Portionen

Der Salat aus geräuchertem Hering ist süß-säuerlich im Geschmack. Garniert mit Schnittlauch und Radieschen schmeckt dazu am besten frisches Roggen- oder Schwarzbrot. Der Salat eignet sich gut als Snack zum Mittag. Dazu trinkt man am besten einen kalten Schnaps oder ein kühles Bier.

Tipp: Wer es nicht ganz so kräftig mag, sollte einen eher süßen, fruchtigen Ketchup oder alternativ Tomatenmark verwenden.

Zutaten:

- 100 ml Ketchup
- 15 g Curry
- 50 ml Essig
- 40 g Zucker
- 2 große Zwiebeln
- 5 Räucherheringe

Zubereitung:

Ketchup, Curry, Essig und Zucker in einer Schüssel vermischen und glatt rühren. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Den Räucherfisch filetieren und alle Gräten entfernen. Den Fisch in kleine Stücke rupfen und in die Ketchup-Mischung geben. Alles gut verrühren.



Räucherhering-Salat

Muffins mit Hagebuttenfüllung

Zubereitungszeit: 120 Minuten

6 Portionen (ca. 20 Muffins)

Durch ihre fruchtig-herbe Hagebuttenfüllung schmecken die Muffins besonders im Sommer.

Tipp: Statt Gelierzucker können Sie einfach etwas mehr Zitronensaft hinzugeben und die Marmelade über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Außerhalb der Hagebuttensaison kann man die Muffins beispielsweise mit Feigenmus füllen.

Zutaten Teig:

- 100 g Butter
- 2 Eier
- 175 g Zucker
- 10g Vanillezucker
- 200 ml Milch
- 110 g Weizenmehl
- 110 g Vollkornmehl
- 10 g Backpulver
- 5 g Kardamom
- 20 g gehackte Mandeln

Zutaten Füllung:

- 500 g Hagebutten
- 2 oder 3 Äpfel
- 1 Zitrone - unbehandelt
- 250 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 10 g Gelierzucker

Zubereitung:

Für den Teig zunächst Eier und Zucker in einer Schüssel glattrühren. Die Butter leicht anwärmen und dazugeben. Danach Milch, Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Vanillezucker und Kardamom hinzugeben. Zum Schluss die Mandeln in den Teig geben und alles glattrühren.

Für die Füllung die Hagebutten säubern, aufschneiden und die Samenkerne gründlich entfernen. Äpfel würfeln. Zitrone pressen und die Schale raspeln. Mit Wasser alles in einem Topf ca. 10 Minuten aufkochen. Regelmäßig umrühren. Danach Zucker und Gelierzucker hinzugeben.

Den vorbereiteten Teig in die Muffin-Formen geben. Jeweils einen Esslöffel der erkalteten Hagebuttenmarmelade oben in die Mitte hineindrücken. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.



Muffins mit Hagebuttenmarmelade gefüllt

Gebratener Salzhering

Zubereitungszeit: 30 Minuten

4 Portionen

Der gebratene Salzhering ist ein typisches Bornholmer Festtagsgericht. Viele Inselbewohner servieren es zum Mittagessen am Heiligen Abend.

Tipp: Gegessen wird der Salzhering auf Roggenbrot mit eingelegter Roter Beete, Senf und weichen gebratenen Zwiebeln.

Eingelegter Salzhering verbreitet einen kräftigen Geruch beim Braten. Wenn möglich draußen auf einem mobilen Gaskocher zubereiten.

Zutaten:

- 4 Heringe
- 2 große Zwiebeln
- Butter zum Braten
- Roggenmehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Den ausgenommenen Hering für einen Monat in Salzlake einlegen. Vor der Zubereitung etwa 12 Stunden wässern. Butter in der Pfanne auslassen. Zwiebeln abziehen in Ringe aufschneiden und anschwitzen. Die Filets in Roggenmehl wälzen und braten.



Gebratener Salzhering

Räuchersalz mit Sanddorn

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Sanddorn-Salz verleiht Gerichten nicht nur eine fruchtig-würzige Geschmacksnote, sondern ist aufgrund seines hohen Vitamin C-Gehalts auch besonders gesund.

Tipp: Räuchersalz gibt vegetarischen Gerichten besonderen Pepp. Wer keinen frischen Sanddorn zur Hand hat, kann auch getrockneten Sanddorn kaufen.

Zutaten:

- 250 g Räuchersalz
- 2 kg Sanddornbeeren

Zubereitung:

Sanddornbeeren stampfen und 2 Tage lang im Ofen bei 80 Grad trocknen lassen. Getrockneten Sanddorn granulieren und zu gleichen Teilen mit dem Räuchersalz mischen.