

## Smørrebrød (deutsch: Smörrebröd)

... bedeutet nichts weiter als Butterbrot auf Dänisch (Smørre = Schmiere = Butter), aber hier zum eigenen Kosmos weiterentwickelt. Die Brotscheiben werden auf mannigfache Weise belegt und so zum fröhlichen, bunten, immer köstlichen Imbiss. Grundlage ist stets ein herzhaftes Roggenbrot, Kastenbrot oder auch ein runder Laib – es wird in dünne Scheiben geschnitten, gebuttert und dann mit den unterschiedlichsten Belägen, Dips und Saucen und den interessantesten, vielfältigsten Zutaten aufgeschichtet. So hoch, dass man sich mit Messer und Gabel nähern muss, sonst purzelt alles zusammen. Zum Aus-der-Hand-Essen ist es viel zu üppig.



### Drei Dips als Aufstrich

Basis für den reichhaltigen Aufbau sind Salat- und Kräuterblätter, die verhindern sollen, dass die gebutterte Brotscheibe allzu schnell durchweicht. Da kann man alles verwenden, was der Markt gerade bietet und Saison hat: jegliche Salate, von Kopf- bis Romanasalat in allen Farben und Formen, Endivie, Chicorée, auch Feldsalatröschen passen und natürlich abgezupfte Kräuterblätter (immer gewaschen, versteht sich, und gut abgetropft, geschleudert oder in einem Tuch getrocknet). Außerdem braucht man Dips, die sozusagen als Mörtel dienen, der alles hübsch und appetitlich zusammenhält. Zum Beispiel:

### Kräuter-Frischkäse-Dip

Dafür kann man als Basis Quark, Hüttenkäse oder Frischkäse verwenden – wir nehmen am liebsten den selbst gemachten Frischkäse, der entsteht, wenn man türkischen oder griechischen Joghurt (10 %) abtropfen lässt – das geht natürlich auch mit einem guten, ganz normalen Vollmilchjoghurt mit 3,5 % – ist dann vielleicht nicht ganz so vollmundig.

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 500 g türkischer Joghurt (ca. 300 g Frischkäse)
- Salz
- Pfeffer
- ½ Zitrone (abgeriebene Schale und Saft)
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 Tassen fein gehackte Kräuter: Dill, Schnittlauch, Liebstöckel, Petersilie, Basilikum
- nach Gusto auch sehr fein gehackte oder geriebene Zwiebel
- Chilipulver

## Zubereitung:

- Den gut abgetropften Joghurt (oder Frischkäse) mit den sehr fein gehackten Kräutern und Gewürzen glatt rühren und sehr kräftig abschmecken.

## Remoulade

Aus einer rasch gemixten Mayonnaise, die mit gekochtem Eigelb gebunden wird, herzhaft mit Senf und viel Zitrone gewürzt. Mit Kapern und Gürkchen, gehacktem Eiweiß und viel Dill!

## Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 2 Eier
- 1 EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver (nach Gusto)
- 1 TL Honig
- ca. 50-100 ml neutrales Öl
- 1-2 EL Walnussöl (für den Geschmack)
- 2 gehäufte EL kleine Kapern
- 4-5 Cornichons
- 1 Bund Dill

## Zubereitung:

- Die Eier in circa 9 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen, das Eigelb auslösen und in einen Mixbecher geben. Senf, Gewürze und Honig, nur 2 EL Öl zufügen. Mit dem Mixstab zuerst am Boden des Bechers alle Bestandteile miteinander mixen, dann den Mixstab langsam nach oben ziehen und jetzt auch das restliche Öl hinzufließen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist.
- Die Kapern, wenn sie nicht wirklich winzig (Nonpareilles) sind, kleiner hacken, auch die Cornichons klein schneiden, ebenso den Dill und das beiseitegelegte Eiweiß. Alles unter die Mayonnaise rühren und sie nochmals herzhaft abschmecken.

## Apfel-Möhren-Butter

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Dann lässt sie sich ganz einfach schaumig rühren.

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 200 g Butter
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 1 kleine Möhre
- 1 kleine Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft und -schale
- Meerrettich

### Zubereitung:

- Die Butter mit dem Schneebesen oder mit einer Gabel aufschlagen. Den Apfel vierteln, entkernen, fein raffeln, ebenso die Möhre und Zwiebel fein reiben. Beides zusammen mit Salz und Pfeffer unter die Butter mischen. Mit Zitronensaft und -schale würzen und zum Schluss nach Geschmack reichlich Meerrettich unterrühren.
- **Tipp:** Eine Würzbutter mal abwechslungsweise mit geriebenen Möhren anrühren und mit Kurkuma gelb färben. Oder mit gekochter Roter Bete zu einer leuchtend pinken Paste mixen und mit Piment abschmecken.

### Womit man Smørrebrød belegen kann:

- Da gibt es keine Grenzen: Das beginnt beim Fleischigen, wie Aufschnitt der unterschiedlichsten Würste, Schinken (roh oder gekocht), kaltem Braten oder Roastbeef, gebratenem Hühnerfleisch.
- Oder Fisch – der kann geräuchert, gebeizt, eingelegt, gebraten oder gekocht sein. Von Aal über Hering, Forelle, Thunfisch... – was die Gewässer bieten.
- Natürlich klappt das auch mit Gemüse: von Avocado bis Zucchini – roh, gebraten, gedünstet, geraffelt, gescheibelt, gestiftelt...
- Es dürfen Eier eine Rolle spielen: gekocht und geviertelt oder in Scheiben, auch gebraten oder als Salat.
- Und es kann völlig vegetarisch oder sogar vegan sein: Mit Scheiben von gekochten oder zerdrückten Kartoffeln, vielleicht mit Roter Bete gemischt oder mit Avocado in feinen Scheibchen und mit gewürfelter Tomate. So kann man seine Gäste sowohl brunchmäßig als auch einen ganzen Abend lang glücklich machen – Nachschub ist schnell gemacht...

**Getränk:** ganz nach Belieben oder zur freien Auswahl neben stillem oder sprudelndem Wasser, Bier, Wein, Sekt, Tee oder Glühwein