

Janssons frestelse

Janssons Versuchung



Isst man typischerweise immer bei einem *Smörgåsbord* (schwedisches Buffet). In Schweden gibt es *Smörgåsbord* zu großen Festen wie beispielsweise zu Ostern, *Mid-sommar* und Weihnachten. *Janssons frestelse* kann man aber auch als *Natta-Mat* reichen, also als Mitternachtsnack, bevor die Gäste wieder nach Hause gehen.

Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln schälen und stiften; die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
- 3 Anchovis aus der Konserve holen und den Sud in einem Schälchen auffangen.
- 4 Den Anchovis-Sud mit Sahne und etwas Pfeffer oder *Kryddpeppar* vermischen.
- 5 Semmelbrösel aus altem, zerriebenem Brot herstellen oder fertige Semmelbrösel bereitstellen.
- 6 Eine Auflaufform (25 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und die Hälfte der gestifteten Kartoffeln hineinlegen. Die Anchovis gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen und die Zwiebeln darüber streuen. Mit Pfeffer würzen.
- 7 Danach die zweite Hälfte der Kartoffeln oben drauf schichten.

Zutaten

4 Personen als Hauptgericht
8 Personen bei einem *Smörgåsbord*

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
200 ml Sahne
50 g Semmelbrösel
(auch gern selbstgemacht aus altem Brot)
1 kleine Dose Anchovis, schwedische Art
Salz & Pfeffer (oder *Kryddpeppar* = schwedischer Gewürzpfeffer)
100 g Butter, gehobelt



Zubereitungszeit
90 Minuten



Schweden: Janssons frestelse – Janssons Versuchung

8 Die Sahne mit dem Anchovisud über den Auflauf gießen und danach die Semmelbrösel darüber streuen. Zum Schluss die Butter mit einem Käsehobel hobeln und die Butterstücke gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen.

9 Bei 200 Grad Umluft etwa 30 Minuten garen, danach auf

150 Grad runterdrehen und für weitere 20 Minuten im Ofen weitergaren.

Warum heißt das Gericht *Janssons frestelse* (Versuchung)?

Die Legende besagt, dass das Gericht nach dem Opernsänger und Gourmet Adolf Pelle

Jansson benannt ist, der dieses Gericht sehr mochte. Tatsächlich bekam das Gericht aber erst 30 Jahre nach Janssons' Tod seinen Namen.

Dazu passt gut

... **als Beilage:** Gekochte Eier, Salat oder *Gravlax* (marinierter Lachs).

... **als Getränk:** Bier, Schnaps oder auch ein Glas Wein.



Schweden

... trat gemeinsam mit Österreich und Finnland im Jahre 1995 der Europäischen Union bei. Die traditionelle schwedische Küche ist nicht so bekannt, wie die vieler anderer europäischer Länder, kann jedoch durchaus mehr bieten als die bekannten Gerichte *Köttbullar*, Hering oder Knäckebröd. Dabei gibt es innerhalb des Landes große regionale Unterschiede, wobei Fisch eine herausragende Rolle spielt und in den verschiedensten Gerichten zu finden ist. Ebenfalls beliebt sind Kartoffelgerichte in Kombination mit Fleisch oder Schinken sowie Preiselbeermarmelade.

Die Köchin

Jessica Machon

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Versuchen Sie *Kryddpeppar* für den Anchovisud zu verwenden! Er ist typisch schwedisch und gibt dem Ganzen die besondere Note.



Smaklig måltid!
Guten Appetit!