

ALEXANDER DÖLLE & SARAH SCHOCKE



DER
GESCHMACK
VON

KOPEN
HAGEN

GU

INHALTSVERZEICHNIS





MORGENMAD: HAPPY IN DEN TAG · 8

Ob warme Seelentröster wie cremiger Porridge, Grød genannt, oder trendy Healthfood wie Avocadobrot mit pochiertem Ei – fürs Frühstück nimmt man sich in Kopenhagen gerne Zeit. So geht der Tag nämlich gleich »hyggelig« los!

FROKOST: LECKER DURCH DIE STADT · 54

*Ein Smørrebrød auf die Hand oder auf andere Spezialitäten wie Rindertatar mit Kartoffelstampf ins Restaurant:
Egal, wo in Kopenhagen man sich gerade befindet, etwas Gutes zu essen ist garantiert in der Nähe. Lækker!*

BAGE: KOPENHAGEN OFENFRISCH · 138

Wenn es nach frisch gebackenem Sauerteigbrot und Plundergebäck duftet und über allem ein Hauch von Zimt liegt, kann Kopenhagen nicht weit sein! Klebrige Finger sind garantiert, aber auch ein seliges Lächeln ...

REZEPTREGISTER · 188

BILDNACHWEIS · 190

IMPRESSUM · 192



KOPENHAGEN

EIN SEHNSUCHTSORT, DER GLÜCKLICH MACHT

Hej und hallo!

Wir sind Alex und Sarah und wir sind Kopenhagen-Fans. Warum? Es ist spannend mitzuerleben, wie sich in Kopenhagen kulinarische Trends aus aller Welt präsentieren, wie aber auch Trends in die Welt getragen werden. Und dann ist da noch die Sache mit den glücklichsten Menschen ... Irgendwie ist es ansteckend, irgendwie ist es fast unheimlich, aber alle begegnen uns stets mit einer herzlichen Freundlichkeit und Offenheit. Beim Bäcker fragen wir, wie die Zimtknoten geformt werden. Hinter uns ist eine Dame, deren Baby draußen vor dem Laden im Kinderwagen liegt. Immer mal wieder geht sie nach draußen, um zu schauen, ob alles in Ordnung ist. Sie drängelt nicht, verzieht nicht das Gesicht und wirkt überhaupt nicht gestresst und ungeduldig, als wir nach unserem Einkauf noch Fragen zur Zubereitung haben – stattdessen bringt sie ihre eigenen Tipps mit ein. Und solche Situationen passieren ständig!

Gelassenheit, Offenheit, ehrliche Freundlichkeit, aber auch ein In-sich-Ruhen und Zufriedenheit sind die Werte, die uns begegnen. Wir sind stets inspiriert, wenn wir aus dem Norden zurückkehren – von der schlichten Einfachheit, die sogar in einer lebhaften Metropole wie Kopenhagen spürbar ist. Das tut gut, erdet und wir fahren mit jeder Menge Glück und Hygge im Gepäck zurück. Bis zum nächsten Mal. Bis dahin reisen wir einfach im Kopf nach Kopenhagen – mit den Rezepten und Stadtimpressionen in diesem Buch.

Viel Spaß beim Reisen und Kochen wünschen

Alex und Sarah





M O R G E N M A D :

H A P P Y

I N D E N

T A G

ØLLEBRØD MIT SCHMAND UND BEEREN

*Dieser Porridge aus Roggenbrot und Bier war früher ein typisches
Arme-Leute-Essen. Heute erlebt er eine Renaissance, allerdings als Dessert.*

Mit Beeren oder Quitten on top schmeckt er auch als Frühstück.

Und ist so reichhaltig, dass schon eine kleine Portion reicht.

PORRIDGE

½ Zitrone
125 g Roggenbrot
170 ml dunkles Bier (z. B. Stout)
30 g Zucker
¼ TL gemahlener Kardamom
½ TL Zimtpulver
Salz

TOPPING

100 g Schmand
80 g Brombeeren
(ersatzweise Johannis-
beeren oder TK-Beeren)

ZUTATEN

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

15 Min.

QUELLEN

12 Std.

PRO PORTION

ca. 185 kcal

- 01 Für den Porridge die Zitrone auspressen. Das Brot in 5 mm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel mit Bier, Zitronensaft, 3 EL Wasser, Zucker, Kardamom, Zimtpulver und 1 Prise Salz in einem Topf mischen und zugedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 02 Am nächsten Tag die Brotmischung offen langsam aufkochen. Dann bei kleiner Hitze unter Rühren weiterkochen, bis es eine cremige Masse entsteht. Dabei nach Belieben noch etwas Wasser dazugießen, damit die Brotmasse noch cremiger wird.
- 03 Für das Topping den Schmand glatt rühren. Die Brombeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Das Øllebrød auf vier Schälchen verteilen. Je 1 EL Schmand daraufgeben, die Brombeeren daraufstreuen und warm oder kalt servieren.



SMØRREBRØD MIT LACHS

*In Dänemark genießt man die bunt belegten Brote gerne ganz traditionell.
Doch mit der New Nordic Cuisine kommen gerade in
Kopenhagen immer neue Smørrebrød-Versionen wie diese hier auf den Teller.*

200 g Grünkohl
1 Bio-Zitrone
Salz
1 EL Olivenöl (extra vergine)
1 Frühlingszwiebel
6 Stängel Dill
2 EL Mayonnaise
4 Scheiben Roggenbrot
4 TL Butter
200 g Räucherlachs in Scheiben
4 EL gepickelte rote Zwiebeln

ZUTATEN

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

15 Min.

PRO PORTION

ca. 430 kcal

- 01 Den Grünkohl waschen, die Blätter vom Strunk trennen und grob zerzupfen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und längs halbieren. Eine Hälfte in vier Spalten schneiden, die andere Hälfte auspressen. Den Zitronensaft mit ½ TL Salz, Öl und Grünkohl in einer Schüssel gründlich vermischen.
- 02 Die Frühlingszwiebel waschen und den grünen Teil in feine Ringe schneiden (den weißen Teil anderweitig verwenden). Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Mit der Mayonnaise verrühren.
- 03 Die Brotscheiben mit je 1 TL Butter bestreichen. Den marinierten Grünkohl darauf verteilen. Die Lachsscheiben leicht aufdrehen und mittig auf die Brote legen. Die Dillmayonnaise daraufgeben. Neben dem Lachs je 1 EL gepickelte rote Zwiebeln verteilen und 1 Zitronenspalte anrichten. Mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen und servieren.

TIPP

Gepickelte rote Zwiebeln sind im Handumdrehen selbst gemacht. Ein Rezept dafür finden Sie am Ende dieses Kapitels.







TATAR MIT KARTOFFELSTAMPF

Dieses Rezept ist eine Hommage an das Restaurant »Madklubben«. Dort mischt man Kartoffelstampf mit Crème fraîche und Schnittlauch und adelt das Ganze mit Rinder-Tatar: So schmeckt für uns Kopenhagen. Das Rezept für Zwiebelpickles gibt's übrigens am Ende dieses Kapitels.



FROKOST: LECKER DURCH DIE STADT

TATAR

400 g Rinderfilet
½ Zitrone
2 TL mittelscharfer Senf
Salz
2 sehr frische Eigelb (M)
30 g Kapern (Glas)
500 ml Frittieröl
80 g Mayonnaise
40 g Preiselbeeren (Glas)
¼ Bund Schnittlauch
4 EL gepickelte rote Zwiebeln
2 sehr dünne Scheiben
Roggenbrot
1 TL Butter

KARTOFFELSTAMPF

500 g junge mehlig-
kochende Kartoffeln
150 g Crème fraîche
Salz

AUSSERDEM

Servierring (8 cm Ø)

ZUTATEN

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

50 Min.

PRO PORTION

ca. 585 kcal

- 01 Für das Tatar das Fleisch trocken tupfen und sehr fein würfeln. Die Zitrone auspressen. Fleisch, Zitronensaft, Senf, 1 TL Salz und Eigelbe in einer Schüssel gründlich verkneten. Das Tatar bis zur Verwendung kühlen.
- 02 Die Kapern in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Frittieröl in einem kleinen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Die Kapern im heißen Öl 30–60 Sek. frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und durch Küchenpapier abtropfen lassen.
- 03 Mayonnaise und Preiselbeeren verrühren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gepickelten Zwiebeln abtropfen lassen.
- 04 Die Brotscheiben längs halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in ca. 2 Min. knusprig braten. Durch Küchenpapier abtropfen lassen.
- 05 Für den Stampf die Kartoffeln gründlich waschen. In einem Topf in wenig Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 25 Min. weich garen. Dann abgießen. Crème fraîche und 1 TL Salz zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.
- 06 Das Tatar mit dem Servierring auf vier Tellern anrichten. Die Preiselbeermayonnaise daraufstreichen, die gepickelten Zwiebeln und die frittierten Kapern darauf verteilen. Je 1 Brotchip schräg in das Tatar stecken. Den Kartoffelstampf daneben anrichten, beides mit Schnittlauch bestreuen und servieren.





BAGE: KOPENHAGEN OFENFRISCH

SCHOKOSCHNECKEN MIT ZIMT

Dänemark ist weltweit bekannt für süßes Gebäck, vor allem für Plunder in unterschiedlichsten Varianten. Dieser Plunderteig ist darum nicht nur die Basis für Schokoschnecken, sondern auch für die nachfolgenden Spandauer und Tebirkes.



BAGE: KOPENHAGEN OFENFRISCH

PLUNDERTEIG

2 Eier (L)
10 g frische Hefe
200 ml Milch (3,5 % Fett)
500 g Weizenmehl
(Type 405 oder 550)
300 g weiche Butter
10 g Salz

FÜLLUNG

100 g Zartbitter-Schokolade
(70 % Kakaogehalt)
40 g Zucker
1 EL Zimtpulver

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
2 EL Milch

ZUTATEN

für 20 Stück

ZUBEREITUNG

1 Std.

RUHEN

13 Std.

BACKEN

50 Min.

PRO STÜCK

ca. 255 kcal

- 01 Für den Teig 1 Ei trennen und das Eigelb abgedeckt kühlen. Die Hefe in einer Rührschüssel in der Milch auflösen. Mehl, 50 g Butter, Salz, Eiweiß und das zweite Ei zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ruhen lassen.
- 02 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreuzweise einschneiden. Die Ecken nach außen klappen, leicht bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen.
- 03 Die restliche Butter (250 g) in 5 mm dicke Scheiben schneiden und die beiden rechten Teigdrittel damit belegen. Das ungebutterte Drittel nach rechts schlagen und den eingeschlagenen Teig weiter nach rechts über das letzte gebutterte Drittel klappen. Den gefalteten Teig um 90° drehen. Die offenen Teigseiten leicht andrücken, dünn mit Mehl bestreuen und wieder zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen. Das Falten noch dreimal wiederholen und mit einem ausgerollten Rechteck von 50 × 40 cm enden.
- 04 Für die Füllung die Schokolade grob hacken. Zucker und Zimt mischen und auf den Teig streuen. Dann die Schokostücke darauf verteilen.
- 05 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren (25 × 40 cm) und jede Hälfte in 10 Streifen (25 × 4 cm) schneiden. Die Streifen zu Schnecken aufrollen, mit etwas Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt 45–60 Min. gehen lassen.
- 06 Den Backofen auf 180° vorheizen. Übriges Eigelb und 2 EL Milch verquirlen und die Schokoschnecken damit bestreichen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 25 Min. knusprig braun backen.

WIE SCHMECKT KOPENHAGEN?



Himmlisch nach Zimt, nach frisch geräuchertem Lachs ...
und nach Hygge und Gemütlichkeit! Denn darin liegen
die Dänen unbestritten ganz vorne: die kleinen Glücksmomente
im Alltag zu entdecken und zelebrieren. Holen Sie sich eine
große Portion dieses Lebensgefühls und Geschmacks auf den
Teller. Ganz im Sinne des dänischen Sprichworts:

*»Genieße den Augenblick –
denn heute ist der erste Tag vom Rest deines Lebens.«*

WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-7437-6



9 783833 874376



www.gu.de