



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Lachs mit Sandefjordbutter

Film und Originalrezept: <http://www.youtube.com/watch?v=jLhjGFEj1gE>



Foto: aus Videofilm kopiert

Ich habe für euch ein Lachsgericht aus Norwegen gefunden, das der Koch des Restaurants "Frongeseteren" (oberhalb von Oslo in der Nähe des Holmenkollen) in einem Youtube-Film zubereitet.

In Norwegen wird oft und gerne Lachs gegessen. Es gibt viele Varianten, diesen Fisch zuzubereiten. Eine der beliebtesten ist das Gericht "Lachs mit Sandefjord Butter".

Die Sauce ist nach einem Fjord südwestlich von Oslo benannt - das Gericht aber durchaus in ganz Norwegen beliebt. Das Gericht hat eine alte Tradition als Bauerngericht und ist leicht zuzubereiten.

Vom Lachs die Schuppen entfernen und in etwa 2 cm dicke Scheiben zerteilen.

Marinade: Wasser, ein bisschen Zucker, Essig und wenig Salz.

Die Gurkenscheiben für 20 Minuten im Essigwasser marinieren.

In der Zwischenzeit die Lachsscheiben in etwa 90° heißes Salzwasser legen. (Wenn sich das Rückgrat leicht entfernen lässt, ist der Fisch gar)

Sandefjordbutter

Ein bisschen eingekochte Sahne und sehr, sehr viel Butter (Verhältnis 1 : 1) unter umrühren in einen Topf geben, salzen, frische Petersilie und Pfeffer dazu.

Dazu gedünstete Karotten, süß-sauer eingelegter Gurkensalat und Pellkartoffeln. Die Sandefjordbutter wird separat angerichtet.

Guten Appetit, mir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen!

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf