

Lutefisk



Fotos: Elke Gittschau

Die Norweger kennen verschiedene Zubereitungsarten. Wir persönlich haben nur die erste Art mit der Zubereitung im Backofen ausprobiert, bei der anderen Art wird der Fisch im Wasser gegart. Da soll er angeblich grundlegend anders (besser?) schmecken.

(Text und Rezept: Elke Gittschau)

Zutaten:

750 g Lutefisk
 Salz (pro kg Fisch 1 TL)
 ausgelassener, durchwachsener Speck (Bacon)
 gebräunte Butter oder helle Soße
 Pellkartoffeln
 Erbspüree
 Senf
 brauner Ziegenkäse
 Sirup
 Preiselbeerkompott, Flatbrød, Lefser

Zubereitung:

Den Fisch mit der Hautseite nach unten in eine feuerfeste Form legen und mit Salz (pro Kg 1 Teelöffel) bestreuen. Die Form mit einem Deckel oder Alufolie fest verschließen und bei 200 Grad in etwa 40 Minuten garen.

(Bei der zweiten Zubereitungsart den Fisch in reichlich kochendes Salzwasser geben, gut aufkochen lassen und dann ca. 20 Minuten garziehen lassen.)

Über den fertigen Fisch ausgelassenen, durchwachsenen Speck (Bacon) geben, gebräunte Butter oder eine helle Soße.

Dazu reicht der Norweger dann Pellkartoffeln (Salzkartoffeln sind unüblich und finden in der norwegischen Küche wenig Verwendung) und seinen geliebten Erbsbrei. Das ist ein Püree wie Kartoffelpüree, auch bei diesem greift der Norweger gerne zur fertigen Instantpackung.

Als Beilage gibt es Senf, braunen Ziegenkäse, Sirup(!), Preiselbeer-Kompott, Flatbrød und Lefza (jeder Norweger hat seine speziellen Vorlieben, und der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt).