



*Links: Janssons
Versuchung.*

*Rechts: Das Ehepaar
Ehrenborg. Ihr Haus
ist offen, fröhlich,
gastfreundlich und
den Gaumenfreuden
zugetan, ganz wie sie
selbst.*

Schweden: Wild und geräucherter Fisch

Die Schweden haben uns bereits die Vorzüge der Möbel zum Selber-Zusammenbauen nahe gebracht, doch auch von ihrer Lust an ausgelassenen kulinarischen Festen und Gaumenfreuden können wir uns das eine oder andere abschauen.

VON JEAN-LUC INGOLD (TEXT UND FOTOS)

Das Ehepaar Ehrenborg

Ihre Merkmale sind Dynamik und ein sonniges Gemüt. Lotta und Christer Ehrenborg könnten zu jenen etwas verdrossen wirkenden Senioren zählen, verspüren aber offensichtlich keine Lust dazu. Umso besser für alle. Der Bergbauingenieur lernte seine zukünftige Frau in Stockholm gerade an dem Tag kennen, an dem sie ihr Diplom als Lehrerin für Familienökonomie bestanden hatte. Folglich profitiert von ihren Kenntnissen und Talenten vor allem Christer und die Familie, die sie gründeten – zwei Töchter und ein Sohn. Schweden verliessen sie vor vierzig Jahren, zuerst zog es sie nach London und dann nach Genf, bevor sie sich schliesslich im Pays de Gex niederliessen.

Beginnen wir mit dem süssen Ende. Ein schöner, brauner Cake, dessen leicht hellerer Anschnitt einen flaumig-weichen, dichten Teig, gespickt mit Rosinen, Stückchen von Feigen, Aprikosen und Nüssen erkennen lässt und einen betörenden Duft von Zimt und Nelken verströmt. Es riecht nach Weihnachten in der schönen, offenen Küche aus Holz von Lotta und Christer Ehrenborg, einer schwedischen Insel mitten im Pays de Gex, rund zehn Kilometer von Ferney-Voltaire und Genf entfernt. Und nicht ohne Grund: In der Weihnachtszeit bereitet Christer den unumgänglichen Glögg zu, einen Glühwein mit einem guten Schuss Alkohol, in dem unzählige kleine Früchte mariniert wurden, die Lotta nach

diesem ersten Gebrauch – nur keine Verschwendung – für ihre köstliche Kalorienbombe weiterverwendet. So lecker, dass man sich darum reisst. Letztes Jahr hat sie nicht weniger als siebzig Stück fabriziert. Nach einem Rezept, das sie natürlich in einem geheimen Winkel ihres Herzens für sich behält, so wie Christer Ihnen niemals die Rezeptur für seinen alkoholreichen SuperPunsch verraten wird, selbst dann nicht, wenn man ihm droht, er würde nichts von dem Cake abbekommen ...

Vierzig Jahre nachdem sie Schweden verlassen und fünfunddreissig seitdem sie ihre Zelte im Pays de Gex aufgeschlagen haben, einhundert Meter über dem Ring des CERN, besteht kei-

ne Gefahr: Lotta und Christer bleiben unerschütterlich mit ihrem Heimatland verbunden. Eine Bindung, die sehr weit geht. Der Glögg und der mit Früchten gespickte Weihnachtskuchen sind übrigens nur die leuchtende Spitze dieser Treue.

Lotta, Diplomlehrerin für Familienökonomie, hat ihre kulinarische Ader mit dem Grundkochbuch genährt, das vor dreissig Jahren massgebend war, ihrer Bibel von damals, die heute noch in Gebrauch ist. Das war, bevor die Lawine von Kochbüchern kam. Lotta greift noch immer darauf zurück, wenn auch mit kritischem Blick, und lässt vor allem ihrer Fantasie und ihrer Kreativität freien Lauf.

Inzwischen ist schwedisch kochen und essen auch in der Schweiz zu einem Kinderspiel geworden, seitdem Ikea neben seinen Wandschränken und Badezimmern noch Platz für kleine Sardellen aus der Ostsee, Heringe aus dem Atlantik und Räucherlachs findet. Lotta bringt auch Eierschwämme und Röhrenpilze aus Schweden mit, die sie dort sammelt und einfriert, bevor sie in ihren Koffer kommen.

Wie man hört, kann Christer gut mit dem Jagdgewehr umgehen. Ins Visier nimmt er Wildschweine nahe bei Montbéliard, Rebhühner im Burgund, aber vor allem Elche, Wildenten und Rehe 600 Kilometer nördlich von Stockholm. Unser Ingenieur von Beruf schießt sein Wild, rupft es bzw. zieht es ab und nimmt es aus, lässt es abhängen und zerlegt es fachmännisch in grössere und kleinere Stücke, bevor es eingefroren und küchenfertig mit nach Hause genommen wird. Sonst würde Lotta es nicht zubereiten. Das ist die Regel. Dies erklärt, warum es in diesem Haus, in dem

kulinarische Freuden in jeder Form und das Fest der Sinne gross geschrieben werden, drei Gefrierschränke gibt.

Und wie sieht nun eine schwedische Mahlzeit aus? Köstlich und supereinfach mit drei typischen Gerichten (unter Hunderten) dieses Landes. Zunächst ein schönes Stück *Gravad Lax* (oder *Gravlax*), roher Lachs, der mit einer Mischung aus Zucker, Salz und Dill achtundvierzig Stunden lang im Kühlschrank mariniert und dann mit Geschwellten und einer Senfsauce serviert wird. Anschliessend gibt es das gehaltvolle Gericht «Janssons Versuchung», einen Auflauf aus Kartoffeln und Zwiebeln mit Sardellenfilets aus der Ostsee, der mit flüssiger Sahne begossen und mit Semmelbröseln bestreut wird, bevor er mit Butterflöckchen gekrönt im Ofen goldbraun gebacken wird. Und schliesslich «*Biff à la Lindström*», ein in der Pfanne gebratener Hamburger mit Kapern in Salzlake, Zwiebeln und in Essig eingelegten, gekochten Randen. Dazu gibt es neue Kartoffeln und Blattspinat.

In dem von den Lindströms betriebenen Kult der schwedischen Küche haben sich schweizerische (und französische) Gerichte trotz allem einen kleinen Platz erobert. Hier Rösti aus rohen Kartoffeln mit ein wenig Rüebli und Topinambur aufgelockert, dort ein falsches Fondue Bourguignonne mit Bouillon, oder ein paar provençalische Gerichte.

«Die französische Küche ist sowieso out», meint Lotta sehr entschieden. Wenn man sich die Siegerlisten der Kochwettbewerbe und sonstiger internationaler Rangfolgen oder auch den letzten *Bocuse d'Or* anschaut, lässt sich auf jeden Fall nicht leugnen, dass die skandinavischen Köche ihr den Rang ablaufen ... □



Janssons Versuchung

Zutaten für vier Personen

- 1 Pfund Kartoffeln
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Dosen Sardellenfilets, möglichst aus der Ostsee
- 3 dl Schlagrahm, notfalls Milch
- 85 g Butter
- Paniermehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, anschliessend in ca. 4 cm lange, schmale Stäbchen schneiden. Diese in kaltes Wasser legen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. In einer beschichteten Pfanne 30 g Butter schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Die Sardellen und die Kartoffeln abtropfen.

Eine ofenfeste Auflaufform mit Butter einreiben und eine erste Schicht Kartoffeln einfüllen. Darauf eine Schicht Sardellen und eine Schicht Zwiebeln geben. In dieser Reihenfolge wiederholen und mit einer Schicht Kartoffeln abschliessen. Jede Schicht salzen und pfeffern. Zum Schluss den Schlagrahm gleichmässig darüber verteilen und mit Paniermehl bestreuen. Mit kleinen Butterflöckchen krönen. Je nach Geschmack kann man dieses Gericht mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern abrunden (*Ras al-Hanout*, *Piment d'espelette*, Dill, Peterli usw.). Für 45 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben. Ganz am Schluss unter dem Grill bräunen.