Ausgabe 26, Oktober 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Kulinarische Köstlichkeiten aus Kopenhagen

Inhalt

Wer ist Rasmus Klump? 2
Das dänische Küchenlatein 3
REZEPT: Direktorsnegl 4
REZEPT: Rabarberhorn 5
REZEPT: Kirschbrioche 6
REZEPT: Fischcakes 7
REZEPT: Smørebrød-Variationen 8
REZEPT: Lachs-Burger 10
REZEPT: Apfel-Zimt-Hühnchen 11
REZEPT: Rhabarbersalat 12
REZEPT: Christianshavnertærte 13
REZEPT: Citronfromage 14
REZEPT: Rabarbertrifli 15
REZEPT: Rhabarberschaum 16
REZEPT: Rhabarberlimonade 17
REZEPT: Rhabarberkekse 18
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Lemon Meringue Cupcakes 19
Tipps zum Nachreisen 20

Alles Rhabarber oder was?

Wäre jemand auf die zugegebenermaßen absurde Frage gekommen, welches Obst ich mir in Dänemark keinesfalls erwarte, hätte meine Antwort wohl leicht Rhabarber lauten können.

Umso erstaunter war ich, als die Speisekarten in Kopenhagen im August, wenn der Rhabarber in Österreich nur mehr ein trauriges Schattendasein von Erdbeeren in Marmeladegläsern führt, extrem rhabarberlastig waren.

Nach dieser positiven kulinarischen Überraschung, denn ich mag Rhabarber eigentlich nicht, gleich eine Antwort vorweg: man bekommt Rhabarber auch in unseren Gefilden außerhalb der Saison!

Das Rabarberhorn, das man auf Dänisch tatsächlich ohne stummes „h“ schreibt, hat es mir besonders angetan. Meine rasch auserkorene Lieblingsbäckerei hatte glücklicherweise auch eine Filiale direkt neben unserem Hotel. Kulinarische Rettung und das nächste Rabarberhorn waren also nie weit. Ich gestehe: gemeinsam mit den Direktorsnegl ließen sie uns für einige Tage eine sehr spezielle Frühstücksdiät genießen.

Dieses Erlebnis und viele andere kulinarische Genüsse nach dänischer Art wünsche ich jetzt auch Euch!

Andrea

Skandinavien, wie man es lieben muss und: Wer ist Rasmus Klump?

Viele Begriffe und Vokabel zur bevorstehenden Destination kann man ja dem Reiseführer entnehmen. Neue Namen von aktuellen oder früheren Persönlichkeiten des zu bereisenden Landes sind ebenso darunter wie Begriffe, die den Restaurantbesuch vereinfachen sollen. Doch eines wusste auch kein Reiseführer zu beantworten: Wer ist Rasmus Klump?

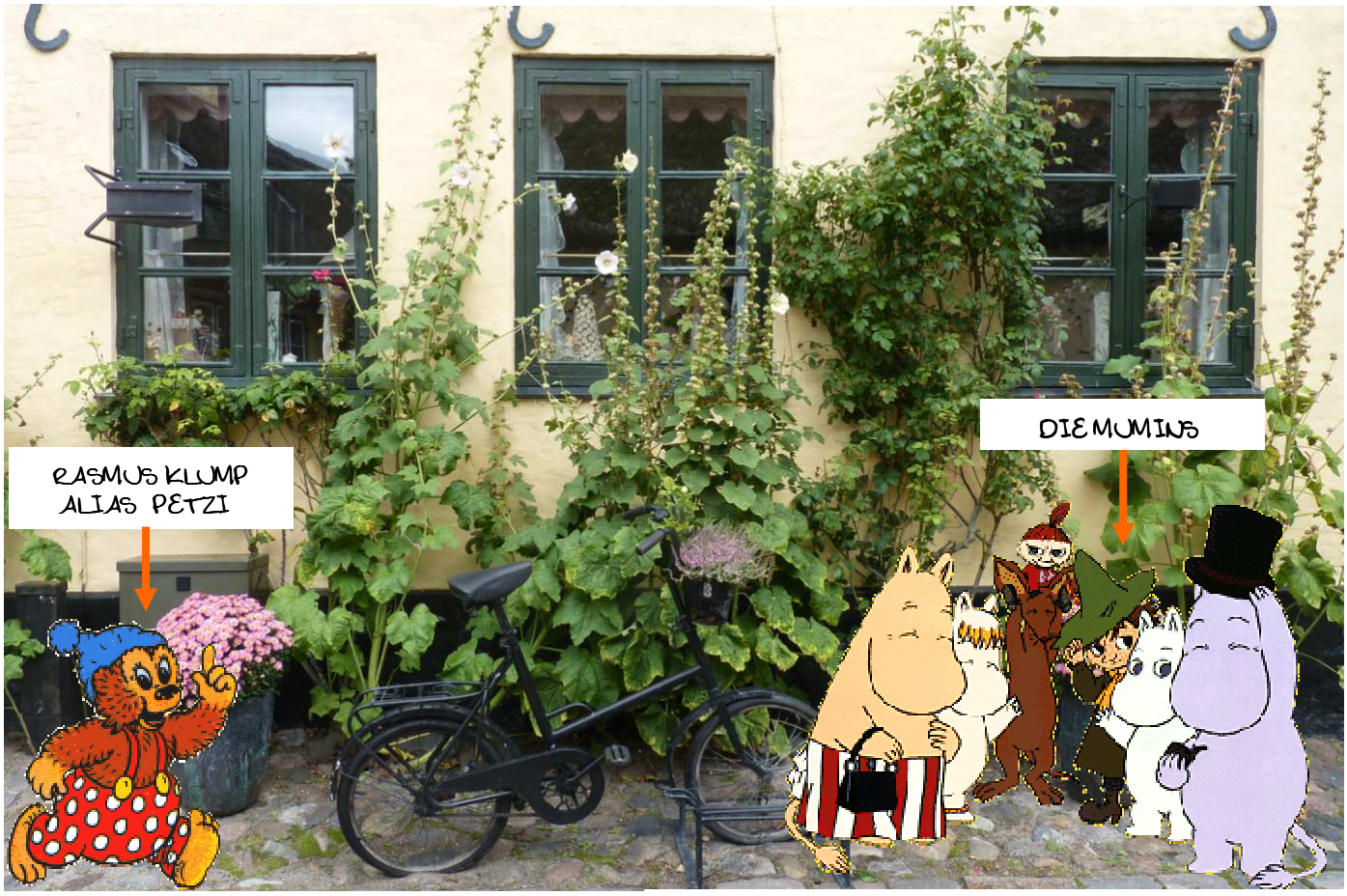
Ja, ich habe mich verliebt. In ein Land, eine Kultur und eine Sprache. Denn dort, wo man am Würstelstand „polser“ essen, in der Vielzahl an Blumenläden „blomster“ kaufen und im Tivoli Rasmus Klump und die Mumins kennen lernen kann, muss es schön sein, dachte ich. Und so war es auch.

Die Fortbewegungsmittel sind ein eigenes Thema: in der Bahn gibt es eigene Schweigeabteile, in denen man nicht sprechen darf, die Busse fahren zwar unregelmäßig, bieten aber kostenloses Wifi, die Fülle an Retrokinderwägen wäre eine eigene Ausstellung wert und die Familienkutschenfahrräder, fast kleine Wohnmobile, sind ein Hit. Dazu Hunde in Schwimmwesten und die omnipräsenten Radfahrer, die ihre Fahrräder in zweistöckigen Radständern parken, da sonst kein Platz dafür wäre – in Kopenhagen könnte ich es aushalten, ob als Radfahrerin oder Insassin einer Radkutsche müsste ich mir noch überlegen.

Auch wenn ich kein Dänisch kann: eine Sprache, in der es Leckereien wie „kirsebær briocher“ (siehe Seite 6) gibt und Lokale mit dem entzückenden Wort „hyggelig“ bedacht werden, hat mich überzeugt. Selten habe ich mich so hyggelig gefühlt wie in einem der unzähligen netten Cafés, während der Sprühregen draußen für die Begrünung und drinnen für einen angenehm vollgeschlagenen Magen sorgte.

Ach, und die vielen freundlichen Menschen: Oder ist es schon mal jemandem in Wien oder einer anderen Stadt Westeuropas passiert, dass er einfach in der Bäckerei von einer Einheimischen angesprochen wurde und einen ausführlichen Vortrag über die herrlich duftenden Spezialitäten bekam, mitten im ärgsten Gedränge? Auf Dänglisch! Mir nicht. Höchstens in Australien und das zählt ja nicht direkt zu Westeuropa.

Und dann wäre da noch die gigantische Øresundbrücke, die aus dem Nichts über das Meer wächst, während man zwischen fangfrischen Fischbrötchen und Fischbällchen schwankt und das Leben genießt.



Das dänische Küchenlatein – Für gute Unterhaltung ist gesorgt

Bageri: Eines der wichtigsten Worte in der dänischen Küche überhaupt, denn die Bäckereien stillen kostengünstig und höchst lecker (lækker) jeden Hunger!

Brød: Brot, und zwar in den leckersten Variationen.

Drikke: Getränke aller Art.

Fløde: Schlagobers, etwa im „flødekage“, dem Sahnekuchen.

Frokost: Achtung: Mittagessen und kein Frühstück!

Hovedretter: Auch so ein Wort: die „Huftreter“, wie ich sie nenne, sind die Hauptgerichte.

Hyggelig: Irgendwie fast ein Begriff aus der Gastronomie, denn viele dänische Lokale sind wahrlich sehr gemütlich!

Ingefær: Nicht „ungefähr“, sondern Ingwer!

Is: Eiscreme, deshalb ist der Name „Paradis“ für einen Eisladen auch besonders genial.

Kage: Leckerer Kuchen, etwa in Form des „æblekage“ (Apfel-) oder „chokoladekage“ (Schokokuchens).

Kanelstang: Zimtschnecke aus Plunderteig in länglicher Form, manchmal zu einem Zopf geflochten.

Kikseknas: Ein weiteres neues Lieblingswort von mir, das Kekskrümel bezeichnet, etwa im Kuchenteig. Siehe Rezept auf Seite 13.

Kylling: Hühnchen in allen Variationen, siehe Rezept auf Seite 11.

Middagsmad: Abendessen.

Morgenmad: Frühstück.

Øl: Bier; wer „öl” bestellt, bekommt meistens ein Bier vom Fass serviert.

Pandekager: Pfannkuchen, sehr beliebt auch beim Brunchbuffet bei Stella (siehe Tipps auf Seite 20/21).

Pølser: Wurst, wie es sie vor allem bei den diversen Würstelbuden im „Pølsevogn“ zuhauf gibt.

Retter: Gerichte, små retter – kleine Gerichte.

Smørebrød: Wörtlich: Butterbrot, in der Praxis eine Scheibe (dunkles) Brot, das mit einer dicken Schicht Butter bestrichen und dann reichhaltig belegt wird. Siehe Rezepte auf den Seiten 8 und 9.

Smushi: Eine Erfindung des Royal Cafe, das das Smørebrød im Sushi-Stil serviert. Sehr hübsch und sehr gut und das in einem hyggeligen Lokal mitten in der Fußgängerzone, wo eine Pause niemals schadet.

Tærte: Damit kennen sie sich aus, die Dänen, Torten sind ihr Metier.

Tilbehør: Unter dieses „Zubehör“ fallen auch alle Beilagen!

Wienerbrød: Das, was die Amerikaner als „Danish pastry“ bezeichnen: Blätterteiggebäck mit Fruchtauflage.

Direktorsnegl – Die Schokoschnecke für langsame Direktoren

Dieses Gebäck heißt deshalb „Direktorenschnecke“, erklärte mir eine Dänin unaufgefordert in meiner Lieblingsbäckerei Lagkagehuset, weil die Direktoren immer so langsam sind. Egal, die Schokoschnecken waren jedenfalls unglaublich gut.

ZUTATEN

Für ca. 20 Schnecken

1 Pkg. Plunderteig

Für die Fülle
50 g Butter
50 g Zucker
50 g Kakaopulver
100 g Nutella
10 ml Amaretto
20 ml Milch

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem mittleren Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und alle restlichen Zutaten für die Fülle zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.

Plunderteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Mit der Schokocreme flächig bestreichen und den Teig schnell, bevor er zu warm wird und sich nicht mehr verarbeiten lässt, dicht einrollen. Ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der flachen Seite auf das Backpapier setzen und 12-15 Minuten backen.

Original gehören die Schnecken noch mit Schokoüberzug verziert, doch das befand sogar ich als zuviel des Schokoladigen.

Tipp 1: Wer will, kann die Schnecken vor dem Backen noch mit einer Mischung aus 10 g zerlassener Butter und 1 EL Staubzucker bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. **Tipp 2:** Auch eine Prise Zimt passt gut.

Rabarberhorn* – Das göttliche Rhabarberhörnchen, auch mit Zwetschkenfülle

In dieses Gebäck der Kopenhagener Bäckerei Lagkagehuset habe ich mich ebenso verliebt wie in die Direktorsnegl. Bis ich total außerhalb der Saison endlich TK-Rhabarber auftreiben konnte, übte ich schon mal mit Zwetschkenhörnern – die waren so gut, dass ich es damit locker bis zur nächsten Rhabarbersaison geschafft hätte, wenn es denn wirklich notwendig sein hätte sollen!

ZUTATEN

Für 4-6 Stück

1/2 Pkg. Plunderteig

Für die Fruchtfülle
8 säuerliche Zwetschken bzw.
2 Handvoll TK-Rhabarberstücke
(z.B. von Metro)
1-2 EL brauner Zucker
Etwas Zimt
Ev. etwas Zitronensaft

Für die Marzipanauflage
50 g Marzipan
25 g Butter, zimmerwarm
25 g Zucker

Zum Bestreuen
1 Dotter
Mandelblättchen oder Mandelstifte

*) Ja, unseren Rhabarber schreibt man auf Dänisch tatsächlich ohne stummes „h“, was ich bildungstechnisch sehr pragmatisch finde.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Zwetschken entkernen und würfelig schneiden. Zwetschken bzw. TK-Rhabarber mit dem Zucker in einer Auflaufform weich dünsten. Herausnehmen und mit Zimt und Zucker abschmecken. Zwetschkenfülle zusätzlich mit etwas Zitronensaft abschmecken. Auskühlen lassen. Für die Marzipanauflage alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.

Plunderteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Teig in Dreiecke (ca. 15x15 cm) schneiden, mit Marzipanauflage bestreichen und mit einem Klecks Fruchtfülle belegen. Von der langen Seite her einrollen. Mit Dotter bestreichen und mit Mandelblättchen oder Mandelstiften bestreuen. 10-12 Minuten goldgelb backen. Am besten noch lauwarm genießen!

Kirschbrioche mit Amarettiknusperfaktor & Schoko-Karamell-Herz

Hand aufs Herz: Wer könnte einem Rezept, das im Original „Kirsebær-Briocher" heißt, widerstehen? Ich nicht … wobei: ich würde ja zu gerne einmal einen Kirschbären sehen! Ich bin mir jedenfalls sicher, dass auch er diesen Brioches nicht widerstehen könnte.

ZUTATEN

Für 10 Stück

8 g Germ
75 ml lauwarme Milch
25 g brauner Zucker
1 Ei
225 g Mehl
1 Prise Salz
Etwas Zimt
Etwas Kardamom
Etwas geriebene Nelken
50 g Butter, geschmolzen
3 Handvoll Amaretti
250 g TK-Sauerkirschen
1 Handvoll Toffifee
Etwas Milch zum Bestreichen

Tipp: Die Brioches lassen sich auch sehr gut einfrieren. Dann einfach kurz mit der Mikrowelle bei mittlerer Leistung auftauen und warm genießen. Besonders gut schmecken die aufgebackenen Brioches, wenn man sie noch warm mit etwas geriebener Schokolade bestreut, die dann darauf schmilzt!

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 50 Grad vorheizen. Germ mit der Milch und dem Zucker verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Ei, Mehl, Salz und Gewürze sowie die geschmolzene und leicht ausgekühlte Butter unterrühren. 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Amaretti zerkrümeln und zwei Drittel davon einarbeiten. Teig im Backrohr zugedeckt 30-60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Herausnehmen. Backrohr auf 180 Grad hochschalten.

Toffifee hacken. Aus dem Teig Kugeln formen und dabei in jede Kugel ein paar Kirschen und ein paar Stückchen Toffifee einarbeiten. Der Teig sollte dabei nicht zu warm sein, da die Toffifee sonst zu früh und zwar in der Hand schmelzen. Kugeln gut verschließen und in Brioche-Förmchen setzen. Mit den restlichen Amarettikrümeln bestreuen. 15-20 Minuten backen, dabei alle 5 Minuten mit Milch bestreichen. Am besten noch lauwarm genießen!

Fishcakes mit Curry-Remoulade

Am Hafen von Dragor, einem Fischdorf außerhalb von Kopenhagen, sitzen und Fisch essen: auch das geht bei einem Stadtbesuch. Während der Blick über die aus dem Nichts aufragende Øresundbrücke schweift, lässt man sich die frisch gebackenen Fischbällchen, die eigentlich mehr Taler sind, auf der Zunge zergehen und macht sich bereit für einen Spaziergang durch den entzückenden Retro-Ort mit Kopfsteinpflaster, Stockrosen und Vintage-Läden.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Fischcakes
300 g weißes Fischfilet
1 Frühlingszwiebel
1 Ei
50 ml Cremefina zum Kochen
1 EL Petersil
Saft von 1/2 Zitrone
1-2 EL Kartoffelstärke
Öl zum Braten

Für die Remoulade
1-2 EL Perlzwiebeln aus dem Glas
1 TL Kapern
1 EL Majonäse (Light)
2 EL Creme fraiche (Light)
1 TL Dijon-Senf
Currypulver
Limettensaft

Dazu passen
Salz- oder Petersilkartoffeln oder Weißbrot

ZUBEREITUNG

Für die Fishcakes Filets fein hacken und mit den gehackten Frühlingszwiebeln, dem Ei, Cremefina, Petersil und Zitronensaft verrühren. Stärke unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen und aus der Fischmasse Bällchen formen. In der Pfanne flach drücken und von beiden Seiten je ein paar Minuten goldbraun braten.

Für die Remoulade Perlzwiebeln und Kapern fein hacken und mit der Majonäse, der Creme fraiche und dem Senf in einer Schale gut verrühren. Mit Currypulver und Limettensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischcakes mit der Remoulade und mit Salz- oder Petersilkartoffeln servieren.

Smørebrød mit Hühnchen, Rucola und Zuckerschoten

So einfach und so gut! „Smørebrød“ heißt nichts anderes als Butterbrot und daraus zaubern die Dänen gar köstliche belegte Brötchen. Besonders gut finde ich diese Kreation mit Hühnchen, knackigen Zuckerschoten, Rucola und einem Hauch von Knoblauch.

ZUTATEN

Für 2 Personen

150 g Huhn
4 Scheiben Roggenbrot
3 EL Frischkäse
Etwas Naturjoghurt
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Zuckerschoten
2 Handvoll Rucola

ZUBEREITUNG

Huhn kochen und etwas auskühlen lassen. Fein schneiden.

Frischkäse mit dem Huhn vermischen und bei Bedarf mit etwas Naturjoghurt cremig rühren. Eine Knoblauchzehe pressen und unterrühren. Eine Handvoll Rucola fein hacken und unterheben.

Eine weitere Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten. Zuckerschoten klein schneiden und kurz mitbraten. In den Frischkäse einrühren.

Brote dünn mit Butter besteichen und mit dem restlichen Rucola belegen. Hühnchenaufstrich auftragen und sofort servieren.

Tipp: Zu diesen Brötchen passen auch Birne, Trauben oder Mango oder ein paar Pekannüsse!

Smørebrød mit Lachs, Gurke und Kapern

Auch die fischige Variante des Smørebrød weiß mich zu begeistern. Feiner Räucherlachs an Gurke und Wasabilachsaufstrich mit Kapern sorgen für Hafenflair. Fehlt nur noch die kleine Jungfrau...

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Scheiben Räucherlachs
4 Scheiben Roggenbrot
3 EL Frischkäse
Etwas Naturjoghurt
1 Handvoll Kapern
1 TL Wasabi aus der Tube, ersatzweise Kren
5 cm Gurke

ZUBEREITUNG

Ein Drittel vom Lachs fein würfelig schneiden. Frischkäse mit etwas Joghurt glatt rühren. Geschnittenen Lachs einrühren. Kapern je nach Größe schneiden und einrühren. Mit Wasabi, Salz und Pfeffer abschmecken.

Brote dünn mit Butter besteichen und mit dem restlichem Lachs belegen. Gurke schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Lachsaufstrich auftragen und sofort servieren.

Tipp: Zu diesen Brötchen passen auch gehackte Perlzwiebeln aus dem Glas.

Lachs-Burger mit hausgemachtem Roggen-Focaccia

Bei Roggen war ich etwas reserviert, doch das, was die Dänen daraus machen, hat mir gefallen! Frischer Lachs in einem ebenso frischen Roggenbrötchen ergab zur Abwechslung mal kein smørebrød, sondern ein Brötchen mit Deckel.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für das Focaccia
25 g Germ
700 ml kaltes Wasser
1 EL Honig
4 EL Olivenöl
500 g Roggenmehl
500 g Weizenmehl
Meersalz

Für den Lachs
700 g Lachsfilet
1 EL Frühlingszwiebel
1 EL Kapern
1 Ei
2 EL Brösel

Für das Dressing
2 EL Majonäse
2 EL Crème fraîche
2 EL gehackter Schnittlauch
1 TL Zitronensaft

Zum Servieren
Etwas grüner Salat
1 Tomate

Tipp: Die restlichen Focaccias können eingefroren werden, denn sie schmecken frisch getoastet oder im Backrohr aufgebacken einfach köstlich.

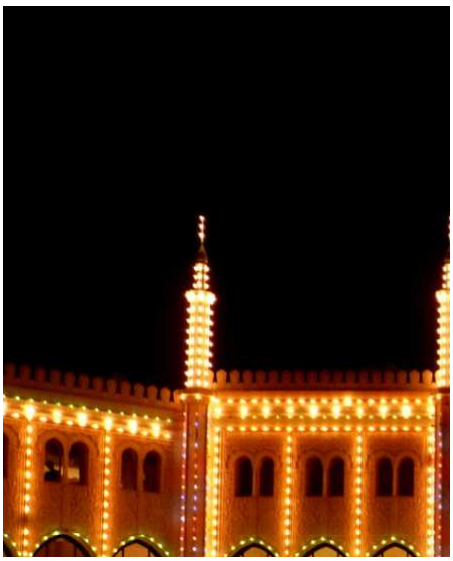
ZUBEREITUNG

Für das Focaccia Germ im Wasser auflösen. Honig, die Hälfte des Olivenöls sowie Salz zugeben und verrühren. Mehl unterrühren, so dass ein feuchter Teig entsteht. 10 Minuten mit einem Holzlöffel rühren. Zugedeckt ein paar Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Aus dem Teig Kugeln formen und diese zu flachen Fladen drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit den Fingern Vertiefungen in die Oberfläche drücken. Mit dem restlichen Olivenöl besprenkeln und Meersalz darüberstreuen. 10 Minuten backen. Backrohr auf 200 Grad herunterschalten und weitere 20 Minuten backen, bis das Brot hohl klingt. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Lachs fein hacken und mit den Frühlingszwiebeln und den Kapern verrühren. Ei, Brösel sowie Salz und Pfeffer zugeben. Vier runde Fladen formen und in etwas Öl von beiden Seiten braten. Vorsichtig wenden!

Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Focaccia quer halbieren, mit Dressing bestreichen, mit einem Salatblatt, einer Lachsscheibe und Tomaten belegen und Deckel aufsetzen.



„Kylling“ auf Dänisch: Glasiertes Apfel-Zimt-Hühnchen

Zimt mag man in Dänemark scheinbar, und so landet dieser auch mal auf einem gebratenen Hühnchen. In Kombination mit einer fruchtigen „Glasur“ schmeckt das vorzüglich!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1/2 Hühnchen
400 ml Apfelsaft, in unserem Fall eine Mischung aus Apfel und Maracujasaft
25 g Butter
Etwas Zimt
Etwas gemahlene Nelken
Etwas Kurkuma
50 ml Rum
2 EL brauner Zucker
2 EL Zitronensaft
1 TL frisch geriebener Ingwer

Für die Gemüsebasis
200 g Kürbis
100 g Karotten

Zum Servieren
Salat oder Kartoffeln

ZUBEREITUNG

Für die Glasur Apfelsaft in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen. Butter schmelzen und Gewürze einrühren. Rum und Zucker einrühren. Reduzierten Apfelsaft, Zitronensaft und Ingwer zugeben. Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Auf den Boden einer Bratpfanne legen. Hühnchen darauf setzen und mit der Hälfte der Glasur bestreichen. 40-50 Minuten goldbraun backen, zwischendurch mit der restlichen Glasur bestreichen. Herausnehmen und 5 Minuten stehen lassen. Aufschneiden und mit Salat oder Kartoffeln servieren.

Knackiger Rhabarbersalat mit Ziegenkäse und Pekannüssen

Auch das gibt es: Rhabarbersalat mit knackigen, säuerlichen Rhabarberstückchen auf frischen Blattsalaten. Der Ziegenkäse und die Nüsse passen perfekt dazu und machen einen köstlichen Salat aus dieser Mischung, großes Ehrenwort!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Gemischte Blattsalate
Etwas Butter
2 Handvoll TK-Rhabarberstücke (z.B. von Metro)
Etwas brauner Zucker
1 Handvoll Pekannüsse
4-6 eingelegte Ziegenkäsebällchen
Etwas Haselnussöl

ZUBEREITUNG

Butter in einer Pfanne zerlassen. Rhabarberstücke zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten. Wenn der Rhabarber angetaut ist, Nüsse zugeben und beides mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren.

Blattsalate auf den Tellern anrichten und salzen. Ziegenkäsebällchen halbieren und darauf verteilen. Rhabarber und Nüsse darauf anrichten. Mit etwas Haselnussöl beträufelt servieren.

Christianshavnertærte – Nusskuchen mit Kekskrümeln und Erdbeermousse

Auch diese Kreation aus der Bäckerei Lagkagehuset hat es mir angetan. Es dauerte einige Versuche, bis ich die Christianshavnertærte, nämlich den „noddebund med kikseknas og jordbærmousse" richtig hinbekam, denn Anhaltspunkte für die Zutaten fand ich nirgends. Aber mit Nüssen, Amarettibröseln und Toffifee ist der Teig perfekt. Dazu das fruchtige Beerenmousse und ich fühle mich wie in Kopenhagen. Kikseknas sind übrigens die Kekskrümel, ein ganz entzückendes Wort, das ich gerne in meinen Alltagswortschatz aufnehmen werde!

ZUTATEN

Für 10-12 kleine Küchleins

Für den Teig
75 g Butter
50 g dunkle Schokolade
2 Eier
50 g Zucker
1 EL Honig
75 g Amaretti
75 g geriebene Nüsse
Ev. 1 Handvoll Toffifee

Für die Erdbeercreme
1 Pkg. Paradiescreme Erdbeer (aus größeren Supermärkten, z.B. Merkur)
300 ml Milch

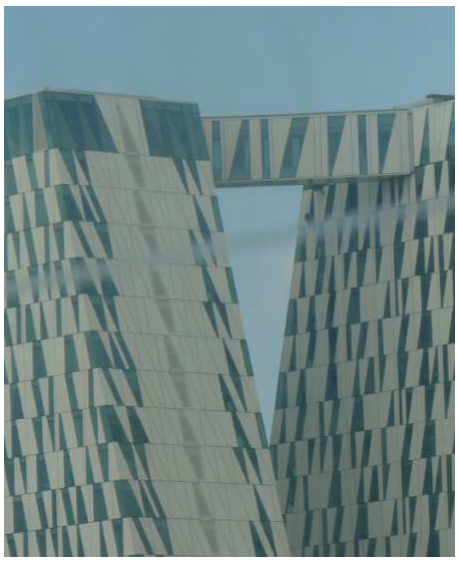
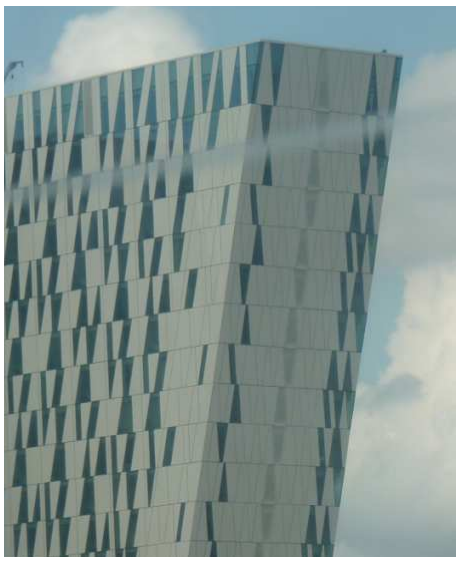
Zum Dekorieren
Ein paar frische Beeren

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter und Schokolade bei geringer Hitze schmelzen. Eier, Zucker und Honig cremig schlagen.

Amarettikrümel, Nüsse, Zimt und Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Butter-Schoko-Mischung und der Milch unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Paradiescreme nach Anleitung zubereiten und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem Spritzsack auf die Kuchen spritzen und mit Beeren dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Citronfromage – Dänische Zitronencreme

Typisch dänisch ist diese erfrischende Zitronencreme. Mit leichter Cremefina hinterlässt sie auch auf den Hüften keine Spuren.

ZUTATEN

Für 6 Gläser

4 Blatt Gelatine
2 Zitronen (5 EL Saft)
3 Eier
100 g Zucker
250 ml Cremefina zum Schlagen
2 TL Zitronenzeste

Zum Servieren
Ein paar Beeren
Etwas Himbeerzucker aus der Mühle
Etwas Kirschgrütze
Etwas Himbeerlimes

ZUBEREITUNG

Gelatine kurz in etwas kaltem Wasser einweichen. Zitronen pressen. Zitronensaft leicht erwärmen und die Gelatine einrühren und auflösen.

Eier und Zucker mit dem Mixer hell und schaumig schlagen. Zitronenzeste und Gelatinemasse unterrühren. Cremefina schlagen und vorsichtig unterheben. In Gläser füllen und ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mit ein paar Beeren oder etwas Himbeerzucker aus der Mühle dekoriert servieren.

Tipp: Mit einem Löffel Kirschgrütze oder einem Schluck Himbeerlimes übertrifft sich die Creme selbst!

Rabarbertrifli – Rhabarber-Trifle mit Mandelmakronen

Auch die Dänen lieben Trifles. Nicht verwunderlich, dass sie auch hier den heiß geliebten Rhabarber unterbringen. Der Erfolg gibt ihnen Recht: die Rabarbertriflis vom Cafe Europa sind vorzüglich und sehr beliebt! Statt der Makronen kann man auch Biskotten oder Amaretti nehmen.

ZUTATEN

Für 4 Gläschen

Für die Makronen
1 Eiklar
50 g Zucker
50 g ganze Mandeln

Für das Rhabarbermus
250 g TK-Rhabarber (z.B. von Metro)
50 g brauner Zucker

Für die Vanillecreme
1 Vanilleschote
1 Dotter
3-4 EL Zucker
250 g Mascarpone Light

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Makronen die Mandeln in einem Häcksler zerkleinern. Eiklar steif schlagen (Dotter aufheben!), Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Zuletzt die Mandeln unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem Löffel Makronenkleckse setzen und 15-20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Rhabarber in einer Auflaufform mit dem Zucker gut verrühren und 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme die Vanilleschote auskratzen und mit dem Zucker und dem Mascarpone zu einer Creme verrühren. Mit Zucker abschmecken.

In vier Gläschen abwechselnd Creme, Rhabarber und zerkrümelte Makronen schichten. Je nach Glashöhe das Ganze wiederholen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Rabarberskum – Rhabarberschaum mit weißer Schokolade

Dass ein solch herrliches Dessert so einfach sein kann! Wieder einmal bin ich begeistert von den säuerlichen Stängeln, die ich jahrzehntelang ignoriert hatte. Wie konnte ich nur...

ZUTATEN

Für 2 Personen

150 g TK-Rhabarber (z.B. von Metro)
50 g brauner Zucker
Etwas Vanillezucker
Etwas Zitronensaft
150 ml Cremefina zum Schlagen
20 g weiße Schokolade
Ein paar Meringues

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Rhabarber in einer Auflaufform mit dem Zucker vermengen und 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken.

Cremefina aufschlagen. Weiße Schokolade in hauchdünne Späne hacken.

Vor dem Servieren Rhabarber vorsichtig unter die Cremefina ziehen, so dass ein Marmoriereffekt entsteht. Schokospäne und ggf. zerkrümelte Meringues unterheben.

Auf die Gläser verteilen und mit dem übrig gebliebenen Rhabarbersaft und ein paar letzten Schokospänen dekorieren.

Herrlich erfrischende Rhabarberlimonade

Nie hätte ich mir vorstellen können, wie gut Rhabarberlimo schmecken kann. Das liegt wohl auch daran, dass ich mit Rhabarber bislang eher ein unterkühltes Verhältnis hatte. Seit ich im Café Europa am großen Platz Amagertorv bei einem Rhabarbertrifle und einer Rhabarberlimo das Treiben an mir habe vorüberziehen lassen, ist unser Verhältnis sehr innig geworden.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Zuckersirup
30 g brauner Zucker
30 ml Wasser

Für den Rhabarbersirup
150 g TK-Rhabarber (z.B. von Metro)
3 EL Wasser
Saft von 1/2 Zitrone

Zum Aufgießen
350-500 ml sprudelndes Mineralwasser

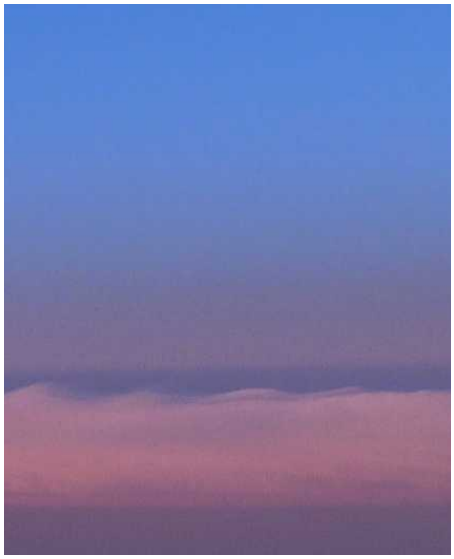
ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuckersirup zur Seite stellen.

In einem zweiten Topf Rhabarber mit dem Wasser weich dünsten. Durch ein feines Sieb in einen Topf seihen. Zitronensaft und Zuckersirup unterrühren. Nach Bedarf abschmecken.

In eine Flasche gießen, mit Mineralwasser aufgießen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Wer will, serviert die Limo mit ein paar Minzeblättchen.



Die besten Rhabarberkekse, die man sich vorstellen kann

Da Dänemark als einiges der letzten westeuropäischen Länder den Luxus einer anderen Währung bietet, deren spärliche Überreste man dann liebend gerne am Flughafen ausgibt, landeten unter anderem herrliche Birnenkekse in unserem Handgepäck*. Auch Rhabarberkekse sind in Dänemark nicht unbekannt und kamen deshalb an einem Spätsommertag herrlich duftend aus meinem Backrohr.

ZUTATEN

Für 15-20 Stück

125 g Butter
150 g brauner Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
220 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 EL kochendes Wasser
25 g getrockneter Rhabarber oder getrocknete Birne (siehe Tipp)
50 g dunkle Schokolade (85%)
1 Handvoll Minzblätter
Mandelblättchen nach Geschmack

Tipp: Zum Trocknen des Obstes Backrohr auf 100 Grad vorheizen. Obst schälen klein schneiden und 1-2 Stunden trocknen lassen. Dabei alle 30 Minuten wenden. Bis zur Verwendung luftdicht aufbewahren.

***)** Restliche dänische Kronen kann man am Flughafen nicht nur in Form von Keksen kulinarisch wertvoll anlegen: auch Lagkagehuset hat hier Filialen. Wir haben ein paar Rhabarberhörner im Handgepäck heimgeflogen und zuhause eingefroren. Dänisches Flair zum Auftauen!

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter bei geringer Hitze zerlassen. Zucker, Ei, Salz und leicht ausgekühlte Butter mit dem Mixer verrühren. Mehl unterrühren. Backpulver in einer Tasse mit dem kochenden Wasser übergießen und in den Teig rühren.

Rhabarber bzw. Birne sowie Minze fein hacken, Schokolade grob hacken und vorsichtig in den Teig rühren. Aus dem Teig mit einem kleinen Löffel Teigkleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, flach drücken und in eine runde Form bringen. Je dicker der Teig aufgetragen wird, desto flauschiger werden die Kekse. Wer es knusprig will, trägt den Teig also lieber dünn auf. Abschließend eventuell mit Mandelblättchen bestreuen. 10-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Lemon Meringue Cupcakes, Seite 205

Die fantastischen Lemon Cupcakes aus „Genussvoll um die Welt“ bekommen ein krönendes Topping und werden so zu partytauglichem Fingerfood! Dazu verpasst man den Cupcakes ein feines Häubchen aus Schnee: das leicht angebräunte, innen noch cremige Meringue-Topping ist ein herrlicher Gegensatz zum säuerlichen Lemon Curd! Wer es eilig hat, kann statt dem Lemon Curd auch eine andere Marmelade verwenden, etwa Brombeer, Sauerkirsche, Ribisel oder gar das Caipi-Gelee aus der letzten GENUSSMEILE.

SO GEHT'S

Teig und Fülle nach Anleitung auf Seite 205 zubereiten. Wer keinen Lemon Curd zubereiten will oder zuhause hat, nimmt einfach eine säuerliche Marmelade.

Für das Topping 2 Eiklar und 50 g Kristallzucker steif schlagen und auf die ausgekühlten und mit Marmelade gefüllten Cupcakes verteilen oder aufspritzen. Backrohr auf 200 Grad und Grillstufe vorheizen und die Cupcakes kurz und unter ständiger Kontrolle darin anbräunen. Yummy!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Tipps zum Nachreisen & Nachshoppen

Kopenhagen hat eine hervorragende Mischung aus überschaubarem City-Flair, guten Shoppingmöglichkeiten, Sehenswürdigkeiten und Lokalen. Wonach einem auch ist – es ist nie sehr weit entfernt.

BESICHTIGEN

Fischerdorf Dragor

Eine halbe Stunde Busfahrt (305S, z.B. ab Norreport) außerhalb von Kopenhagen liegt dieses kleine Fischerdorf mit seinen engen kopfsteingepflasterten Gassen, überwucherten Hausmauern mit Stockrosen und natürlich viel Meer. Ob Hafencafé, kleine Läden oder gar leckerer fangfrischer Fisch draußen am Steg – hier kann man mit Blick auf die aus dem blauen Nichts aufragende Øresund-Brücke richtig gut Großstadtpause machen.

Oper & Fähre Oper – Nyhavn

Wer eine Dreitageskarte für die Öffis hat, ist auch zu Fahrten mit diversen Fährbooten (havnebussen) berechtigt. So kann man etwa nach der Besichtigung der wunderbar gelegenen Oper, bei deren Anblick unweigerlich Sydney-Erinnerungen aufkommen, mit der Fähre nach Nyhavn übersetzen und bekommt so auch gratis einen herrlichen Blick auf den Kanal von Nyhavn und ein Museum, dessen Name mir nicht mehr einfällt.

Metro-Fahren nach Vestamager

Wer eine Pause vom Gehen braucht und etwas Witziges erleben will, steigt am besten in die U-Bahn – und zwar ganz vorne. Diese fahren nämlich ohne Fahrer; man kann sich also selbst in dieser Rolle wähnen. Die Fahrt nach Vestamager führt durch moderne Wohnviertel mit spannender Architektur. Am Rückweg kann man dann in seiner Hippie-Vergangenheit kramen, wenn man in Christianshavn aussteigt (s. unten).

Christiania, Station Christianshavn

Dieser „Freistaat“ existiert seit 1971 und an einem Sommertag ist es hier richtig gemütlich. Man sitzt im Freiluftcafe „Elmoland“, trinkt etwas und sieht den alternativen Dänen zu, die hier ihre „Zelte“ aufgeschlagen haben und mit der Besetzung dieses Areals gegen die zu hohen Wohnungspreise protestierten. Farbenfrohe Graffitis auf den Hausmauern sowie Kunsthandwerk (sehr beliebt gestrickte Jamaika-Mützen) dominieren das Freistaatbild. Harte Drogen sind hier laut selbst aufgestellten Gesetzen ebenso verboten wie Waffen, Autobesitz, Gewalt und – leider auch – das Fotografieren.

Tivoli

Auch wenn man keine Lust auf Hochschaubahnen hat, in der riesigen Parkanlage des Tivoli kann man herrlich spazieren. Besonders schön ist es hier in der blauen Stunde, wenn die Lichter nach und nach angehen und der „Taj Mahal“ bald herrlich erstrahlt. Es gibt ein Ticket, das nur zum Eintritt in den Park berechtigt und entsprechend billiger ist.

ESSEN

Bäckerei Lagkagehuset

Diese „bageri“ (Bäckerei) ist eine Kette und das ist gut so. Denn so viele leckere Brot- und Kuchensorten habe ich selten gesehen. Meine persönlichen Lieblinge, nicht zuletzt wegen ihrer Namen: das Rabarberhorn und die Direktorsnegl (Rhabarberkipferl und Schokoschnecke). Ebenfalls toll: die Kaneelgifler (Zimttasche) und die Christianshavnertærte, ein Nusstörtchen mit Erdbeermousse (siehe Seite 4, 5 und 13).

Cafe Stella, Kompagniestrœde 18

In einer Parallelstraße zur Shoppingmeile Strøget liegt dieses Lokal, das am Wochenende herrlichen Brunch anbietet. Zum Drinnen- oder Draußensitzen. Bei Regen wie in unserem Fall ist es drinnen am Fenster so richtig „hyggelig“ (gemütlich). Knusprige Fischbällchen, Chicken Wings und Chicken Nuggets! Um nicht mal 10 EUR ein tolles Preis-Leistungsverhältnis.

Riz Raz, Kompagniestrœde 20

Hier gibt es auch wochentags Buffet, und zwar vegetarisches! Tolle Falafel, Fladenbrötchen, Salate (etwa Brokkoli mit Frischkäse und Trauben), Hummus, Pesto-Variationen, Melanzanisalat uvm. zum Drinnen- oder Draußengenießen um rund 10 EUR – ein echtes Schnäppchen nahe der Fußgängerzone!

Cafe Royal, Amagertorv 6

Direkt neben der königlichen Porzellanmanufaktur liegt dieses Cafe in einem netten Hinterhof. Die Einrichtung ist umwerfend kitschig, dezent, bunt (ja, diese Mischung ist möglich) und die Spezialität des Hauses sind Smushis – Smørebrød in Sushi-Form serviert, auf königlichem Geschirr übrigens. Lecker!!

Cafe Europa, Amagertorv 1

Auf dem wurligen Platz mitten auf der Strøget kann ein genüssliches Päuschen nie schaden. Besonders wenn man wie in diesem Café auch noch sehr gut isst, etwa einen Blaubeer-Cheesecake oder ein Rhabarbertrifle aus dem Glas. Auch die Rhabarberlimonade ist einen Versuch wert! Gestärkt geht es dann weiter ins Kaufhaus Illum oder einen der vielen anderen Läden, die mit dänischem Design aufwarten (siehe andere Tipps).

Tipps zum Nachreisen & Nachshoppen (Forts.)

Dragor Rogeri, Dragor
In dieser Fischräucherei auf der Mole des kleinen Fischerdorfs Dragor lässt sich herrlich frischer Fisch speisen. Besonders empfehlenswert: die frischen extraflauschigen Fischbällchen mit Superkruste und die Lachssorten, deren Filets mit der Schere heruntergeschnitten werden. Dazu wird Brot und Curry-Remoulade serviert. Gegessen wird rustikal auf Bänken vor der roten Holzhütte mit Blick auf den Hafen.

Louisiana Cafe, Humlebæk
Das Museum moderner Kunst hat auch in Sachen Kulinarik etwas zu bieten. Leckere Sandwiches und Süßigkeiten laden zu einer Pause auf der Terrasse des Cafés mit Blick auf Garten und Meer ein.

SHOPPEN

Sostrene Grene, Amagertorv
Mitten in der Fußgängerzone liegt dieser Laden, der eine Fülle an Deko- und Küchenartikeln führt. Auch wunderbare Tagebücher gibt es hier.

Buchladen Politikens Boghal, Rathausplatz
An der Ecke des Rathausplatzes, wo die Fußgängerzone beginnt, liegt dieser Buchladen, der auch viele englische Bücher und einiges an Kochbüchern – sogar ein paar in Englisch – zu bieten hat!

Illum, Østergade 52
Bei Illum gibt es in einem Haus nur Design und im anderen allerlei Kaufhäuslichkeiten. Dort hat es mir v.a. der 4. Stock angetan: Bücher, Stoffe und Einrichtungsallerlei laden zum Verweilen und Kaufen ein.

Magasin du Nord
Ein mehrstöckiges Shoppingparadies am Ende der Strøget. Im Erdgeschoß gibt es Delikatessen zum Sofortessen (Meyer's Deli) oder Mitnehmen sowie Zeitschriften.

Notre Dame, Nørregade 7
Ein Paradies für Deko- und Küchenartikelfans: bunte Tabletts, weiße Etageren, nette Karten und viel bunter Krimskrams für das kleine Shoppinghoch zwischendurch.

Stof 2000, Frederiksborggade 24
Ein toller Laden für alle, die gerne nähen. Im rechten Geschäft gibt es Wolle und Stoffe, im linken Zubehör und Dekostoffe.

Panduro, Nørre Farimagsgade 74
Der einzige Bastelladen, den ich in Kopenhagen finden konnte. Von allem ein bisschen: Basteln, Malen, Nähen.

Atrium
In Bahnhofsnähe gelegener kleiner Laden, der neben modernem Design auch viele Mumin-Artikel und andere tolle Comics-Produkte führt.

Build a bear, Tivoli
Am Eingang zum Tivoli liegt dieses Geschäft für Bärenfreaks mit Bärensets aller Art zum Selberstopfen und Selberanziehen.. Hula-Tanz-Bär oder doch mit Flossen und Taucherbrille?

Downtown Women, Dragor
Ein kleiner Allerlei-Frauenkram-Laden im Fischerdorf: Kochbücher, tolle Gummistiefel, Outfits, Geschirr!

El Kram, Dragor
Netter Kramladen im Fischerdorf! Besonders witzig: die lustigen Schilder, die man hier erwerben kann!

In der nächsten GENUSSMEILE: Punsch mal wieder!

Auch wenn es wieder mal viel zu schnell geht: die Punsch- und Vorweihnachtszeit steht vor der Tür. Die nächste GENUSSMEILE bietet daher Rezepte für eine fröhliche Punschparty mit lieben Menschen.

GENUSSMEILE 27 erscheint am 12. November 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag.

Bis dahin wünsche ich Euch viele süße Momente mit der aktuellen GENUSSMEILE und dem Ausflug nach Kopenhagen!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at