

# Ärter med Fläsk



Zutaten für 8 Personen als Vorspeise:

600 g getrocknete, geschälte Erbsen  
750 g gepökelttes Schweinefleisch  
3 cm frischer Ingwer  
2 Lorbeerblätter  
1-2 EL Pimentkörner  
3 Gewürznelken  
Salz, Pfeffer  
3 EL gehackter Prezzemolo

Erbsen in kaltem Wasser einweichen. Schweinefleisch abspülen in 2,25 l kaltem Wasser aufsetzen und aufkochen. Ab und zu Schaum abschöpfen.

Ingwer schälen, in sehr feine Würfeli schneiden und zusammen mit den anderen Gewürzen (ohne Prezzomolo) in den Sud geben. Erbsen abtropfen lassen und ebenfalls begeben. Ca. 1 bis 1,5 h kochen lassen bis die Erbsen zerfallen.

Das Fleisch herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Suppe in Schalen abfüllen und Fleisch dazugeben. Mit Prezzemolo bestreuen.

Zusammen mit Knäckebrötchen sofort servieren.

# Gurka Potatis Sallat med Lax



Zutaten für 8 Personen als Zwischengang:

2 EL flüssiger Honig	2 EL grobkörniger Senf
2 EL milder Senf	4 EL Aceto Balsamico Bianco
8 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
3 Nostrano Gurken	3 grosse Kartoffeln
500 g Lachs oder Rauchlachs	Olivenöl
2 Zitronen	

Kartoffeln mit Schale im Dampfkochtopf schwellen. Erkalten lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Gurken waschen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffel- und Gurkenscheiben schön auf Tellern anrichten.

Zitrone in feine Scheiben schneiden.

Für die Sauce Honig, Senf, Essig und Öl gut verrühren. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Lachs in mundgerechte Würfel schneiden. in einer Pfanne Olivenöl gut erhitzen und die Lachswürfel knapp durchbraten, herausnehmen und salzen, pfeffern.

Sauce über die Gurken-/Kartoffelscheiben dippen. Lachswürfel darauf anrichten. Zitronenscheibe dazulegen und sofort mit Polarbröd servieren.

# Älg Filé med Svampar



Zutaten für 8 Personen als Hauptgang:

8 Elchfilet-Steaks  
3 dl Weisswein  
Olivenöl  
2 dl Crème Fraiche  
3 EL gehackter Prezzemolo  
Salz, Pfeffer

800 g verschieden Pilze  
16 Bratspeckstreifen  
2 klare Saucewürfel  
1 Zwiebel gehackt  
16 Cherrytomätli am Zweig

Pilze rüsten und bereit stellen.

Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Cherrytomätli mit Stielansatz darin gut anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben herausnehmen und beiseite stellen.

Elchfilet salzen, pfeffern. Speckstreifen im heissen Tomatenöl ausbraten. Herausnehmen und auf Haushaltspapier beiseite stellen. Die Elchfilets im gleichen Öl nach Wahl braten. In Folie eingepackt beiseite stellen.

Pfanne ausreiben. Den Weisswein hineingeben und fast ganz reduzieren lassen. Vorsichtig Olivenöl dazugeben. Zwiebel darin anziehen lassen. Pilze gut andämpfen, herausnehmen und beiseite stellen. Bratfond mit 2 Saucewürfeln in 2 dl Wasser auflösen. Gut erhitzen, auf Wunsch nochmal mit Weisswein abschmecken.

Wenn die Beilage bereit ist die Sauce nochmals gut erhitzen, Crème Fraiche dazurühren, Pilze dazugeben und das Fleisch nochmals in der Sauce heiss werden lassen aber nicht mehr kochen lassen.

Pilzsauce mit dem Fleisch und der Beilage auf heissen Tellern anrichten. Speckstreifen auf das Fleisch legen und mit Tomätli und Prezzemolo garnieren. Sofort servieren.

# Hasselbacks



Zutaten für 8 Personen als Beilage:

8 grosse Kartoffeln  
frischer Rosmarin  
Olivenöl  
Butter  
2 Knoblauchzehen  
Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle  
2 dl Crème Fraiche

Backofen auf 200°C vorheizen.

Kartoffeln sehr gut waschen. Mit einem scharfen Messer fein einschneiden aber nicht durchschneiden. In die Zwischenräume Rosmarin nach Geschmack einschieben.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauchscheiben dazugeben und Kartoffeln darin gut anbraten. Sollten ein wenig Farbe annehmen.

Kartoffeln in eine leicht eingeölte Bratschale legen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Je eine Butterflocke drauflegen und im Backofen gut 45 Minuten (je nach Grösse der Kartoffeln) backen.

Sofort mit dem Hauptgang servieren. Crème Fraiche dazureichen.

# Svensk Fruktsallad



Zutaten für 8 Personen:

1 kg Himbeeren (ev. gefroren)  
Pfirsiche oder Nektarinen  
Melone, Äpfel, Orangen, Rosinen etc.  
500 g Schlagrahm  
500 g Naturjoghurt  
weisser und brauner Zucker

Himbeeren wenn nötig auftauen (nicht erhitzen!). Je nach Süsse mit etwas Zucker ziehen lassen.

Die anderen Früchte nach Wunsch rüsten.

Schlagrahm steif schlagen und den Joghurt darunter ziehen.

Zunächst Himbeeren in Gläser abfüllen dann die anderen Früchte drüber schichten und zu guter Letzt die Rahm/Joghurt-Mischung drübergeben. Kräftig brauner Zucker darüberstreuen.

Gleich servieren.