

Kolåsens Fjällhotell

Rezepte: Michael Blyckert

Zutaten: Kolåsens Fjällhotell

Fotos: Agnes Maltesdotter



Herzhafte Pfannkuchen mit Pfifferlingen und gezuckerten Preiselbeeren

Der herzhafte Pfannkuchen namens „Kolbulle“ ist ein schwedischer Klassiker, der gerne in der Natur über offenem Feuer zubereitet wird. Im Herbst und Winter wärmt das Gericht so richtig durch, es schmeckt aber natürlich auch den Rest des Jahres. Das Geheimnis einer perfekten „Kolbulle“ ist die Balance zwischen süß und salzig. Die Tradition sieht deftiges Schweinefleisch vor, aber bei dieser veganen Variante kommen Pfifferlinge und Preiselbeeren ins Spiel. Wer will, kann im Voraus Tomatenchutney und Karottenmarmelade als Zubehör machen.

Für 5 Portionen

(Die Pfanne sollte einen Durchmesser von 20 cm haben. Bei dieser Größe fällt das Wenden leicht.)

Vorbereitungszeit: ca. 2 Stunden (inkl. Gehzeit für den Teig)

Zutaten

Für die Pfannkuchen

600 ml Wasser
300 g Weizenmehl
1 TL Salz
Rapsöl zum Braten

Für die Preiselbeeren

250 g Preiselbeeren (tiefgefroren)
45-90 g Zucker
3 EL Brandy

Für die Pfifferlinge

500 ml Pfifferlinge

Rapsöl
Salz

Anleitung

Pfannkuchen (Kolbulle): Wasser, Weizenmehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren und ein paar Stunden gehen lassen. Dann eine gusseiserne Pfanne über der offenen Flamme erhitzen. Reichlich Rapsöl in die Pfanne gießen, dann eine 0,5 cm hohe Schicht Pfannkuchenteig einfüllen. Auf beiden Seiten braten, bis der Pfannkuchen schön braun ist.

Preiselbeeren: Preiselbeeren, Zucker und Brandy mischen. Gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker auflöst.

Pfifferlinge: Die Pfifferlinge in Rapsöl anbraten und salzen.

Anrichten

Die Pfannkuchen mit gezuckerten Preiselbeeren und gebratenen Pfifferlingen belegen.

Weiteres Zubehör, das man im Voraus zubereiten kann:

Karottenkonfitüre

1/2 kg Karotten
2-3 cm Ingwer (frisch)
eine halbe oder ganze Zitrone
500 ml Wasser
760 g Gelierzucker

Grünes Tomatenchutney

1 kg grüne Tomaten
1 gelbe Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
1 Chilischote
3-4 cm Ingwer (frisch)
180 g brauner Zucker
150 ml Apfelessig
1 EL Honig
1 Zimtstange
1/2 bis 1 TL Kardamom (zerstoßen)
1-2 Zitronen oder Limetten (Schale und/oder Saft, je nach Belieben)

Karottenkonfitüre:

Die Karotten schälen und grob reiben.

Den Ingwer schälen und in die Karotten reiben.

Karotten und Ingwer in einen Topf geben.

Die Zitrone abwaschen, etwas Schale abreiben und dazugeben.

Wasser und Zucker dazugeben, umrühren und etwa 45 Minuten lang köcheln lassen. Bei Bedarf Schaum abschöpfen.

Den Topf von der Hitze nehmen und die Mischung mit einem Stabmixer pürieren. Je nach Vorliebe länger mixen, sodass die Konfitüre glatt wird, oder etwas kürzer, wenn ein paar Stückchen bleiben dürfen.

Mit etwas Zitronensaft abschmecken (Orangensaft geht auch).

Die Marmelade in saubere Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Grünes Tomatenchutney:

Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Chilischote hacken. Eine Hälfte des Ingwers reiben, die andere Hälfte hacken.

Alles in einen Topf geben und mit Zucker, Apfelessig und Honig vermengen.

Dann die Zimtstange und den zerstoßenen Kardamom hinzugeben. Die Zitrusfrüchte abwaschen, Schale abreiben und untermischen. Alles etwa eine Stunde köcheln lassen.

Mit Zitronen- und/oder Limettensaft sowie ggf. einer Prise Salz abschmecken.

Die Marmelade in saubere Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Gebackenes Wurzelgemüse mit Topinamburpüree

Die Köche des Berghotels Kolåsens Fjällhotell folgen beim Kreieren ihrer Rezepte den Jahreszeiten. Was im eigenen Garten gerade reif ist, darf auf dem Teller die Hauptrolle spielen. Jedes Gericht sollte eine knusprige Komponente haben. Bei diesem Rezept sind das die Grünkohlchips. Und Preiselbeeren sorgen für die perfekte Balance zwischen Süß und Sauer.

Für 2 Portionen

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Ofentemperatur: 150 bzw. 200 °C

Für die Grünkohlchips

200 g frischer Grünkohl

3 EL Rapsöl

1/2 TL Zitronensaft

grobes Salz

1 Msp. Cayennepfeffer

Für das Wurzelgemüse

200 g Karotten

200 g Kartoffeln

200 g Rote Bete

Rapsöl

grobes Salz

schwarzer Pfeffer

Thymian (getrocknet)

Für das Püree

600 g Topinambur

4 EL Olivenöl

1/2 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Für die Pfifferlinge

1 Schalotte (vorzugsweise Bananenschalotte)

200 g Pfifferlinge (vorgegart)

Rapsöl

Salz

schwarzer Pfeffer

Zum Garnieren

Erbsengrün

Preiselbeeren

Anleitung

Grünkohlchips: Die Grünkohlblätter vom Stiel reißen, in eine Schüssel legen und etwas Öl, Zitronensaft, grobes Salz und Cayennepfeffer dazugeben. Ordentlich mischen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Kohlblätter in mehreren Runden bei 150 °C je ca. 15 Minuten backen. Nach etwa der Hälfte der Zeit prüfen, ob alle Blätter gleichmäßig backen. Wenn die Kohlblätter fertig sind, die Ofentemperatur auf 200 °C erhöhen (für das Wurzelgemüse).

Wurzelgemüse: Karotten, Kartoffeln und Rote Bete abwaschen. (Achtung: Zuerst die Kartoffeln und Karotten abspülen, dann die Rote Bete separat reinigen, sonst wird alles rosa!) Das Wurzelgemüse in 0,5x5 cm lange Streifen schneiden, leicht trockentupfen und mit Rapsöl in eine 5 cm tiefe Backform geben. Mit grobem Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian bestreuen. Im Ofen bei 200 °C weich backen (15-20 Minuten, je nach Sorte und Größe).

Topinamburpüree: Topinambur schälen und weichkochen (vorzugsweise in einem Schnellkochtopf). Dann noch eine Weile dämpfen lassen. Olivenöl hinzugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfifferlinge: Die Schalotte der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese in etwas Rapsöl vorsichtig anbraten, bis sie weich werden. Die Pfifferlinge und etwas mehr Öl dazugeben und so lange braten, bis das Wasser aus den Pilzen verdampft ist. Die Pfifferlinge geben ein Quietschgeräusch von sich, wenn sie fertig sind. Zur Seite stellen und abdecken, damit sie warm bleiben.

Anrichten

Wurzelgemüse in die Mitte des Tellers legen. Rund herum kommen ein paar Kleckse vom Püree sowie Pfifferlinge. Schließlich mit ein paar Grünkohlchips belegen und mit frischem Erbsengrün und naturbelassenen Preiselbeeren garnieren.

Die Rezepte wurden für die Initiative „Verwurzelt in Schweden– genieße die leckere Pflanzenküche“ erstellt - eine Zusammenarbeit zwischen Visit Sweden und Bloggerin Therese „Thess“ Elgquist (plantbasedbythess.com).

Das dazugehörige Video ist hier zu sehen:

<https://youtu.be/9SJLmqnLK-A>

