

# Schwedisches Kartoffelgratin mit gebeiztem Lachs und Fladenbrot

## Zutaten für den Lachs (für 4 Personen):

- 1 kg (mit Haut) Lachsfilet
- 1 EL bunter Pfeffer
- 2 Bund Dill
- 1 Bio-Zitrone
- 1 große, gekochte Rote Bete
- 4 EL Zucker
- 100 g grobes Meersalz

Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen und mit Zucker und Salz vermengen. Dill fein hacken. Bete schälen und mit einer Reibe grob reiben, die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Hälfte des Dills, die Bete und den Zitronenabrieb mit der Gewürzmischung vermengen.

Die Hälfte der Mischung in einer Auflaufform, die groß genug für den Lachs ist, verteilen. Die Lachsseite darauflegen und mit der restlichen Mischung bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren die entstandene Flüssigkeit abgießen, das Salz entfernen, den Lachs abwaschen und mit einem Küchentuch trocknen. Mit dem übrigen Dill einreiben und in feine Streifen schneiden.

## Zutaten für das Fladenbrot:

- 300 g Weizenmehl Typ 405
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 30 g Butter
- 270 ml Milch
- 15 g frische Hefe
- 6 EL heller Sirup
- 1 TL Salz

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Mit der Milch aufgießen und den Topf vom Herd nehmen. Die Hefe und den Sirup darin auflösen. Die Mehlsorten und das Salz miteinander vermischen. Anschließend das Hefegemisch dazugeben und mindestens 5 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1cm dick ausrollen. Mit Hilfe eines Ausstechers, Küchenrings oder eines anderen runden Gegenstands circa 10 cm große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit er beim Backen nicht zu sehr aufgeht. Die Brote 15 Minuten ruhen lassen, anschließend 12-15 Minuten goldbraun backen.

## Zutaten für das Gratin:

- 1 kg (vorwiegend festkochend) Kartoffeln
- 3 gelbe Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 12 Sardellenfilets
- 800 ml Schlagsahne
- 200 ml Milch
- frische Muskatnuss

- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen und wie Pommes in Stifte schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Sahne und Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, einige gehackte Sardellenfilets und die Kartoffelstifte dazugeben und einmal aufkochen.

Eine Auflaufform buttern und mit einem Drittel der Semmelbrösel bestreuen. Etwa die Hälfte der Kartoffelmasse hineingeben, die restlichen Sardellenfilets darauf verteilen und anschließend den Rest der Kartoffelmasse darauf geben. Mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen und das Gratin etwa 30 Minuten im Ofen backen, anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Sendetermin: 25.08.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)