

ALEXANDER DÖLLE & SARAH SCHOCKE



DER  
GESCHMACK  
VON  
KOPEN  
HAGEN

GU

# INHALTSVERZEICHNIS





## **MORGENMAD: HAPPY IN DEN TAG · 8**

*Ob warme Seelentröster wie cremiger Porridge, Grød genannt, oder trendy Healthfood wie Avocadobrot mit pochiertem Ei – fürs Frühstück nimmt man sich in Kopenhagen gerne Zeit. So geht der Tag nämlich gleich »hyggelig« los!*

## **FROKOST: LECKER DURCH DIE STADT · 54**

*Ein Smørrebrød auf die Hand oder auf andere Spezialitäten wie Rindertatar mit Kartoffelstampf ins Restaurant:  
Egal, wo in Kopenhagen man sich gerade befindet, etwas Gutes zu essen ist garantiert in der Nähe. Lækker!*

## **BAGE: KOPENHAGEN OFENFRISCH · 138**

*Wenn es nach frisch gebackenem Sauerteigbrot und Plundergebäck duftet und über allem ein Hauch von Zimt liegt, kann Kopenhagen nicht weit sein! Klebrige Finger sind garantiert, aber auch ein seliges Lächeln ...*

**REZEPTREGISTER · 188**

**BILDNACHWEIS · 190**

**IMPRESSUM · 192**



# KOPENHAGEN

## EIN SEHNSUCHTSORT, DER GLÜCKLICH MACHT

*Hej und hallo!*

*Wir sind Alex und Sarah und wir sind Kopenhagen-Fans. Warum? Es ist spannend mitzuerleben, wie sich in Kopenhagen kulinarische Trends aus aller Welt präsentieren, wie aber auch Trends in die Welt getragen werden. Und dann ist da noch die Sache mit den glücklichsten Menschen ... Irgendwie ist es ansteckend, irgendwie ist es fast unheimlich, aber alle begegnen uns stets mit einer herzlichen Freundlichkeit und Offenheit. Beim Bäcker fragen wir, wie die Zimtknoten geformt werden. Hinter uns ist eine Dame, deren Baby draußen vor dem Laden im Kinderwagen liegt. Immer mal wieder geht sie nach draußen, um zu schauen, ob alles in Ordnung ist. Sie drängelt nicht, verzieht nicht das Gesicht und wirkt überhaupt nicht gestresst und ungeduldig, als wir nach unserem Einkauf noch Fragen zur Zubereitung haben – stattdessen bringt sie ihre eigenen Tipps mit ein. Und solche Situationen passieren ständig!*

*Gelassenheit, Offenheit, ehrliche Freundlichkeit, aber auch ein In-sich-Ruhen und Zufriedenheit sind die Werte, die uns begegnen. Wir sind stets inspiriert, wenn wir aus dem Norden zurückkehren – von der schlichten Einfachheit, die sogar in einer lebhaften Metropole wie Kopenhagen spürbar ist. Das tut gut, erdet und wir fahren mit jeder Menge Glück und Hygge im Gepäck zurück. Bis zum nächsten Mal. Bis dahin reisen wir einfach im Kopf nach Kopenhagen – mit den Rezepten und Stadtimpressionen in diesem Buch.*

*Viel Spaß beim Reisen und Kochen wünschen*

*Alex und Sarah*





M O R G E N M A D :

H A P P Y

I N D E N

T A G

# ØLLEBRØD MIT SCHMAND UND BEEREN

*Dieser Porridge aus Roggenbrot und Bier war früher ein typisches  
Arme-Leute-Essen. Heute erlebt er eine Renaissance, allerdings als Dessert.  
Mit Beeren oder Quitten on top schmeckt er auch als Frühstück.  
Und ist so reichhaltig, dass schon eine kleine Portion reicht.*

## PORRIDGE

½ Zitrone  
125 g Roggenbrot  
170 ml dunkles Bier (z. B. Stout)  
30 g Zucker  
¼ TL gemahlener Kardamom  
½ TL Zimtpulver  
Salz

## TOPPING

100 g Schmand  
80 g Brombeeren  
(ersatzweise Johannis-  
beeren oder TK-Beeren)

## ZUTATEN

für 4 Personen

## ZUBEREITUNG

15 Min.

## QUELLEN

12 Std.

## PRO PORTION

ca. 185 kcal

- 01 Für den Porridge die Zitrone auspressen. Das Brot in 5 mm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel mit Bier, Zitronensaft, 3 EL Wasser, Zucker, Kardamom, Zimtpulver und 1 Prise Salz in einem Topf mischen und zugedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 02 Am nächsten Tag die Brotmischung offen langsam aufkochen. Dann bei kleiner Hitze unter Rühren weiterkochen, bis es eine cremige Masse entsteht. Dabei nach Belieben noch etwas Wasser dazugießen, damit die Brotmasse noch cremiger wird.
- 03 Für das Topping den Schmand glatt rühren. Die Brombeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Das Øllebrød auf vier Schälchen verteilen. Je 1 EL Schmand daraufgeben, die Brombeeren daraufstreuen und warm oder kalt servieren.



# SMØRREBRØD MIT LACHS

*In Dänemark genießt man die bunt belegten Brote gerne ganz traditionell.  
Doch mit der New Nordic Cuisine kommen gerade in  
Kopenhagen immer neue Smørrebrød-Versionen wie diese hier auf den Teller.*

200 g Grünkohl  
1 Bio-Zitrone  
Salz  
1 EL Olivenöl (extra vergine)  
1 Frühlingszwiebel  
6 Stängel Dill  
2 EL Mayonnaise  
4 Scheiben Roggenbrot  
4 TL Butter  
200 g Räucherlachs in Scheiben  
4 EL gepickelte rote Zwiebeln

## ZUTATEN

*für 4 Personen*

## ZUBEREITUNG

*15 Min.*

## PRO PORTION

*ca. 430 kcal*

- 01 Den Grünkohl waschen, die Blätter vom Strunk trennen und grob zerzupfen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und längs halbieren. Eine Hälfte in vier Spalten schneiden, die andere Hälfte auspressen. Den Zitronensaft mit ½ TL Salz, Öl und Grünkohl in einer Schüssel gründlich vermischen.
- 02 Die Frühlingszwiebel waschen und den grünen Teil in feine Ringe schneiden (den weißen Teil anderweitig verwenden). Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Mit der Mayonnaise verrühren.
- 03 Die Brotscheiben mit je 1 TL Butter bestreichen. Den marinierten Grünkohl darauf verteilen. Die Lachsscheiben leicht aufdrehen und mittig auf die Brote legen. Die Dillmayonnaise daraufgeben. Neben dem Lachs je 1 EL gepickelte rote Zwiebeln verteilen und 1 Zitronenspalte anrichten. Mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen und servieren.

## TIPP

*Gepickelte rote Zwiebeln  
sind im Handumdrehen  
selbst gemacht. Ein Rezept  
dafür finden Sie am Ende  
dieses Kapitels.*