



## SMØRREBRØD: RANDENBROT MIT DILLSAUCE

Seit 1999 backt die gebürtige Berlinerin Wencke Schmid in ihrer Backstube im Kleinbasel auf Bestellung. Aus ihrem Ofen kommen Torten, Kuchen, Petit Fours oder Apéro-Gebäcke für Privatpersonen und Firmen. Nun führt Sie in der Boutique Danoise das Fein Kost Café mit Smørrebrød. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet Sie drei verschiedene Varianten des dänischen Brot's zu. Die Portionen ergeben jeweils 4 Brötchen:

### Das sind die Zutaten:

10 g Dill  
 100 g Frischkäse  
 50 g Champagner-Senf  
 1 EL Honig  
 1 EL Rapsöl  
 2 kleine Kartoffeln, vorgekocht  
 1 Rande rot (ca. 400 g), vorgekocht  
 1 Rande «Chioggia» (ca. 300 g), vorgekocht  
 1–2 TL Meerrettich  
 4 Scheiben dunkles Brot (Vollkornkastenbrot)  
 Gesalzene Butter (nach Bedarf)  
 4 Blatt der Radicchio Rosso  
 Forelle (nach Bedarf)  
 Lakritze (fakultativ)  
 Alpenblüten (nach Bedarf)  
 Salz (nach Bedarf)  
 Pfeffer (nach Bedarf)

### So wirds gemacht:

Den **Dill** fein schneiden. Danach in einer Schüssel **Frischkäse**, **Champagner-Senf**, **Honig** und den Dill verrühren. Wenig **Rapsöl** und **Salz** begeben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.

Nun die vorgekochten **Kartoffeln** und die zwei vorgekochten **Randen** schälen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Legen Sie pro Brötchen je zwei 3 mm-Scheiben der Randen zur Seite. Wir benötigen die geschnittenen Scheiben später als Belag des Smørrebrøds.

Die restlichen Randen zusammen mit den Kartoffeln mixen und zu einer Randenmousse pürieren. **Meerrettich**, Salz und **Pfeffer** begeben. Die Masse in einen Spritzbeutel abfüllen und kühlstellen.

**Belegen:** Eine Scheibe **dunkles Brot** mit viel **Butter** bestreichen. Sie dürfen die Butter grosszügig bis an den Rand verteilen. Platzieren Sie das Butterbrot auf dem Teller und geben Sie wenig von der Dillsauce darauf. Drücken Sie das **Salatblatt** leicht in die Dillsauce. Die geschnittenen Randen und Kartoffeln auf dem Brötchen platzieren. Die Randenmousse auf dem Salatblatt verteilen. Die geschnittene **Forelle** daraufgeben. Mit ein paar Spritzern der Dillsauce garnieren. Wer möchte, kann das Brötchen noch mit geschnittener **Lakritze** schmücken. Verteilen Sie die getrockneten **Alpenblüten** über den gesamten Teller.

Guten Appetit!



## SMØRREBRØD: EIERBRÖTLI

### Das sind die Zutaten:

80 g Essiggurken  
 1 EL Kapern  
 3 EL Frischkäse  
 100 g Mayonnaise  
 100 g Joghurt  
 10 g Schnittlauch  
 20 g Petersilie  
 4 Scheiben dunkles Brot  
 (Vollkornkastenbrot)  
 Gesalzene Butter (nach Bedarf)  
 4 – 8 Blätter Eichblattsalat  
 4 – 8 Blätter Breitwegerich  
 4 – 8 Blätter Gartenkresse  
 4 – 8 Blätter Barbarakresse  
 8 Eier, hartgekocht, in Scheiben  
 4 – 8 Radieschen, in Scheiben  
 ½ Zwiebel  
 Rapsöl (nach Bedarf)  
 Brauner Zucker (nach Bedarf)  
 Zitronensaft (nach Bedarf)  
 Salz (nach Bedarf)  
 Pfeffer (nach Bedarf)

### So wirds gemacht:

**Zubereitung der Tartarsauce:** Essiggurken und Kapern in feine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Frischkäse, Mayonnaise und Joghurt begeben. Alles gut verrühren. Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, braunen Zucker und Rapsöl dazugeben und gut vermengen. Je nach Vorliebe mit einer halben Zwiebel würzen. Die Tartarsauce zur Seite stellen und durchziehen lassen.

**Belegen:** Eine Scheibe dunkles Brot mit viel Butter bestreichen. Sie dürfen die Butter grosszügig bis an den Rand verteilen. Wenig von der Tartarsauce daraufgeben und Eichblattsalat, Breitwegerich, Gartenkresse und Barbarakresse auf die Sauce geben. Einige Spritzer der Tartarsauce auf den Salaten verteilen. Die Eier darüber geben. Zum Schluss das Brötchen mit geschnittenen Radieschen und Schnittlauch verzieren. Salzen und pfeffern.

Guten Appetit!



## SMØRREBRØD: SPARGEL-BÄRLAUCHBRØD

### Das sind die Zutaten:

32 Spargelspitzen  
 20 – 24 Bärlauchblätter  
 Rapsöl (nach Bedarf)  
 Zitronensaft (nach Bedarf)  
 Zucker (nach Bedarf)  
 Salz (nach Bedarf)  
 40 Blätter Zitronenmelisse  
 4 Scheiben dunkles Brot  
 (Vollkornkastenbrot)  
 Gesalzene Butter (nach Bedarf)  
 Zitronenmelisse (nach Bedarf)  
 Bärlauch (nach Bedarf)  
 4 – 8 Blätter Gundermann  
 4 – 8 Blätter Barbarakresse  
 4 – 8 Blätter Bärlauchknospen  
 4 – 8 Blätter blühenden  
 Bärlauch  
 4 – 8 Blätter Wildsalat  
 Essbare Blüten (nach Bedarf)  
 1 Dose Rentierpastete  
 (alternativ gehen auch andere  
 Pasten)  
 Marmelade (nach Bedarf)

### So wirds gemacht:

Die vorgekochten **Spargelspitzen** (optimal noch warm) mit **Rapsöl**, **Zitronensaft**, **Zucker**, **Salz** und **Zitronenmelisse** marinieren. Danach einige Stunden durchziehen lassen.

**Belegen:** Eine Scheibe **dunkles Brot** mit viel **Butter** bestreichen. Sie dürfen die Butter grosszügig bis an den Rand verteilen. Das Brot mit **Bärlauch** belegen und darauf die marinierten Spargelspitzen platzieren. Falls Sie Ihr Brötchen vegetarisch geniessen möchten, können Sie noch mehr Spargeln dazugeben. Mit **Gundermann**, **Barbarakresse**, **Bärlauchknospen**, **blühendem Bärlauch**, **Wildsalat** und fakultativ mit **essbaren Blüten** schmücken. Wenn Sie Ihr Brötchen mit etwas Fleisch geniessen möchten, dann geben Sie noch von der **Rentierpastete** hinzu. Zur Pastete empfiehlt sich eine herbe **Marmelade**.

Guten Appetit!