



Special: „Janssons Versuchung“

mit Anchovis und knusprigen Roggencroûtons



ca. 45min



2 Personen

Einer Überlieferung zufolge geht der Name dieses schwedischen Festtagsklassikers auf den gleichnamigen Film aus dem Jahre 1928 zurück, der so beliebt war, dass eine junge Köchin ein Gericht danach benannte. Der sahnige Kartoffelaufau mit Sardellen und buttrigen Dill-Croûtons wird besonders gerne zu Weihnachten gegessen – meist in Begleitung von reichlich Schnaps ... Aber auch ohne Alkohol ist dieser Auflauf ein echter Hit!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl ⁴
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 10g Dill
- 80g Roter Blattsenf ¹⁰

- 2EL Butter ⁷
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 984kcal, Fett 54.0g,
Kohlenhydrate 95.3g, Eiweiß 21.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Das **Brot** in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Sardellenfilets** abgießen, dabei das **Öl** auffangen.



Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit dem **Sardellenöl** bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** dazugeben und bei mittlerer Hitze 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und mit den **Sardellen** vermengen. Die Pfanne nicht auswaschen.



Eine mittelgroße Auflaufform mit ½EL Butter fetten. Die **Kartoffelscheiben** abwechselnd mit der **Sardellenmischung** dachziegelartig einschichten und leicht andrücken. Die **Sahne** mit 50ml Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über den **Auflauf** gießen. Im Ofen in ca. 30Min. goldgelb backen.



Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. 2TL Senf mit je 1EL Olivenöl, Essig und Wasser (oder Fruchtsaft nach Geschmack) sowie je 1-2 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



In der Pfanne 1½EL Butter schmelzen lassen. Das **Brot** darin bei mittlerer Hitze 4–5Min. knusprig anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Dill** untermengen und die **Croûtons** auf dem fertigen Auflauf verteilen. Den **Roten Blattsenf** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Kartoffelauflauf** servieren.