

☆ FESTTAGSSPECIAL



Kartoffelauflauf „Janssons Versuchung“

mit Anchovis und knusprigen Roggencroûtons



40-50min



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 das Gericht danach benannte. In seiner Heimat wird der sahnige Kartoffelauflauf mit Anchovis und buttrigen Dill-Croûtons besonders gerne zu Weihnachten gegessen – meist in Begleitung von reichlich Schnaps ... In diesem Sinne: God jul!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g festkochende Kartoffeln
- 5 Scheiben Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Packung Sardellenfilets ⁴
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 10g frischer Dill
- 1 Päckchen Senf ¹⁰
- 1 Packung Roter Blattsenf ¹⁰

- 2-3EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1077kcal, Fett 62.0g,
Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 22.1g



1. Zwiebeln schneiden

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



4. Auflauf schichten

Die **Kartoffelscheiben** abwechselnd mit der **Sardellenmischung** dachziegelartig in eine gebutterte mittelgroße Auflaufform schichten 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.



2. Zutaten vorbereiten

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



5. Dill schneiden

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



3. Zwiebeln braten

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.



6. Croûtons zubereiten

In der Zwiebelpfanne 2EL Butter schmelzen lassen und das **Brot** darin bei mittlerer Hitze 4-5Min. knusprig anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Dill** untermengen und die **Croupons** auf dem fertigen Auflauf verteilen. Den **Roten Blattsenf** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Kartoffelaufbau** servieren.