



Special: „Janssons Versuchung“

mit Anchovis und knusprigen Roggencroûtons



ca. 45min



3-4 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 Kartoffelauf 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!

Was du von uns bekommst

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 2 Dosen Sardellenfilets ⁴
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 10g Dill
- 160g Roter Blattsenf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Butter ⁷
- 1EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 55.1g, Kohlenhydrate 70.4g, Eiweiß 17.7g



1. Zwiebeln schneiden

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.



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.



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 auswischen.



4. Auflauf schichten

Die **Kartoffelscheiben** abwechselnd mit der **Sardellenmischung** dachziegelartig in eine gebutterte große Auflaufform schichten und leicht andrücken. Die **Sahne** mit 100ml Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über den **Auflauf** gießen. Im Ofen in ca. 30Min. goldgelb backen.



5. Dill schneiden

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. 1EL Senf mit je 2-3EL Olivenöl, Essig und Wasser (oder Fruchtsaft nach Geschmack) sowie je 2 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



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 **Croûtons** auf dem fertigen Auflauf verteilen. Den **Roten Blattsenf** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Kartoffelaufau** servieren.