

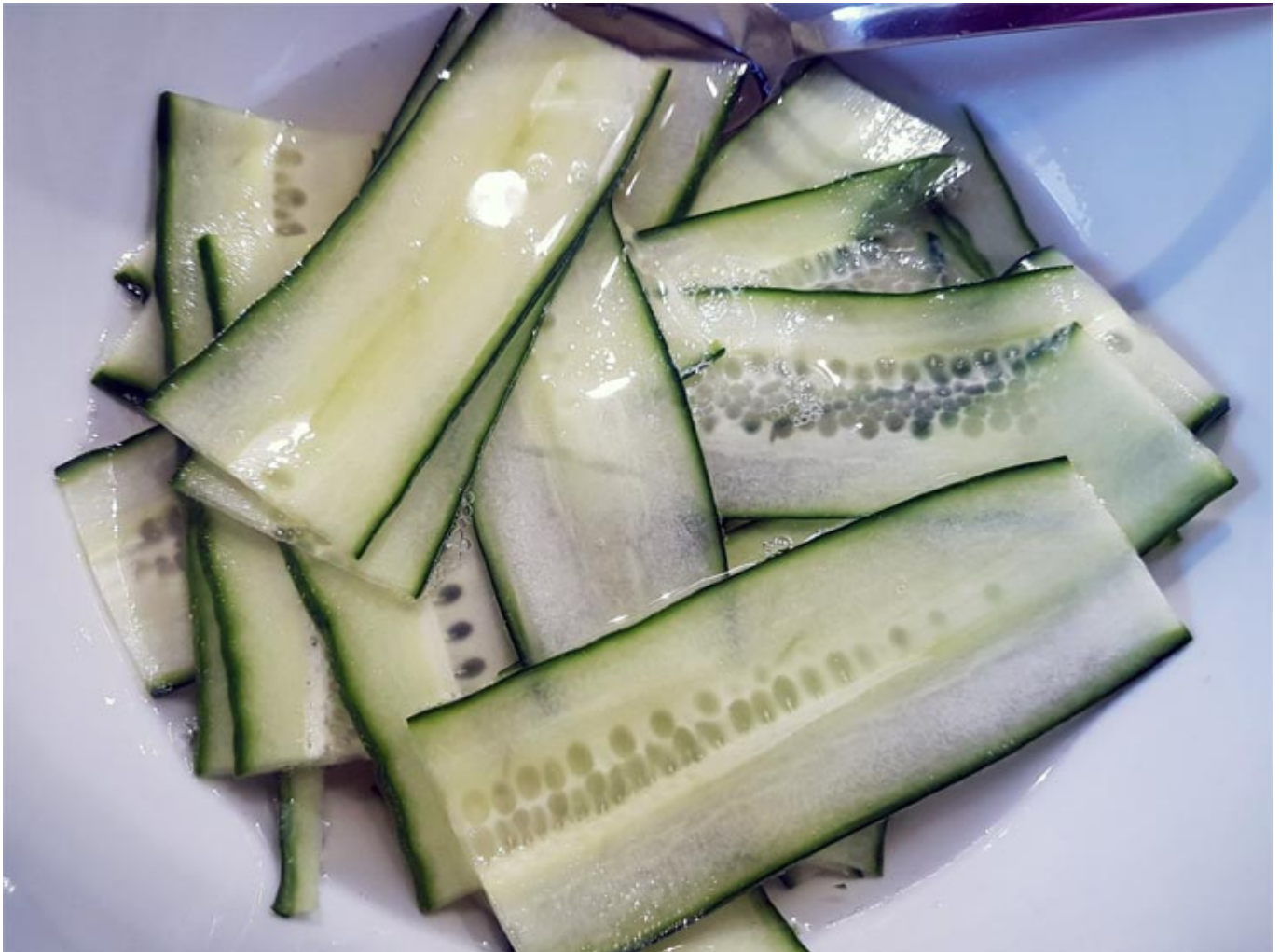
Im 12. Jahrhundert bereits hat Norwegen getrockneten Kabeljau und Hering nach England exportiert, schreibt Nevada Berg in ihrem Norwegenkochbuch „North Wild Kitchen“. Dass Fisch eine bedeutende Rolle in den skandinavischen Ländern spielt, hat sich so weit in den Köpfen verhakt, dass mich eine Freundin vor einer Reise mal fragte, ob man im Norden auch Fleisch essen würde. Denn sie möge keinen Fisch und dachte, dass es im hohen Norden nichts anderes gäbe.



Lachs mit Zitronenscheiben, getrockneter Petersilie, Salz, Pfeffer und Butterflocken bevor er in den Ofen geschoben wird.

Für alle, die sehr wohl Fisch mögen, kann ich ein Rezept für den norwegischen Klassiker

Ofenlachs mit Gurkensalat aus Bergs [Kochbuch](#)* empfehlen. Die Zubereitung hat insgesamt 30 Minuten gedauert, war leicht und das Ergebnis so vornehm, dass die Familie beschloss, dass es dieses Jahr unser Weihnachtsessen sein wird.



Gurkensalat: In Essig-Wasser-Zucker-Mischung 30 Minuten lang einlegen.

Zutaten für 3-4 Personen

800 g Kartoffeln, festkochend

1 Salatgurke

150 ml Essig
150 ml Wasser
50 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Sauerrahm
600 g Lachsfilet
30 g Butter
1,5 Zitronen
1 TL getrocknete Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Je nach Größe dauert das etwas mehr oder weniger als 20 Minuten.
2. In der Zwischenzeit die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Optik habe ich die Gurken hierzu geviertelt und längs gehobelt.
3. In einer Schüssel 1 Prise Salz, Essig, Wasser und Zucker vermischen und die Gurkenscheiben hineinlegen. Sie sollten gut bedeckt sein und müssen nun 30 Minuten lang ziehen. Aber auch nicht deutlich länger, da sie sonst zu labbrig werden.
4. Den Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Auflaufform Lachsfilet nebeneinander schichten, sofern man nicht ein großes Filet am Stück hat.

Das Filet mit Salz, Pfeffer, getrockneter Petersilie würzen. Zitrone in Scheiben schneiden und neben, auf und zwischen die Filets drappieren. Zum Schluss noch die Butter auf dem Lachs verteilen. Im Backofen 20 Minuten backen.

5. Sauerrahm in einer Schüssel mit $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald der Lachs fertig gebacken ist, kann er mit dem Gurkensalat, Kartoffeln und Sauerrahm serviert werden.



Ofenlachs mit Gurkensalat und Kartoffeln an Sauerrahm-Sauce nach einem Rezept aus Norwegen. - Guten Appetit!

God appetitt!

Schlimme Helena

*Partnerlink