

Tischlein, deck dich!

veröffentlicht am 26.11.2009

Das Julbord, ein üppiges Buffet, gehört in Stockholm zu Weihnachten wie der Christbaum. Traditionelle Gerichte, ob Hering oder Elchwurf, sind ein Muss auf dieser Tafel.

Im Dezember herrscht in Stockholm Galastimmung. Am 10. des Monats findet jedes Jahr die Nobelpreisverleihung mit internationalem Medienecho statt. Drei Tage später, am Lucia-Tag, bringen kleine und grosse Mädchen mit einem Kerzenkranz auf dem Kopf Licht in den dunklen schwedischen Winter. Den ganzen Monat verströmt die Hauptstadt festliche Adventsatmosphäre. Bereits am Nachmittag um halb drei beginnt es zu dunkeln. Am riesigen Weihnachtsbaum auf der Altstadtinsel Gamla Stan gehen die Lichterketten an, in den Fenstern brennen Kerzen. Und wenn man Glück hat, tanzen auf dem Weihnachtsmarkt auf dem Stortorget zwischen den roten Marktbuden die Schneeflocken. Es riecht nach Glögg, dem schwedischen Glühwein, und nach gebrannten Mandeln. Die Passanten kosten das reiche Angebot der Händler, die aus ganz Schweden anreisen: zum Beispiel Elchsalami, Knäckebrötchen oder Moltebeeren-Konfitüre. Schweden ist stolz auf seine Traditionen. Während in Stockholms Edelrestaurants fast das ganze Jahr über die internationale Küche dominiert, besinnt man sich in den kalten Monaten auf das Julbord (Jul = Weihnachten, bord = Tisch). Dieses Buffet ist die winterliche Variante des Smörgasbord (Smörgas = Butterbrot). Der «Butterbrot-Tisch», eine der vielen praktischen schwedischen Erfindungen, entstand im 18. Jahrhundert als eine Art Apérobuffet für die Herren an Upperclass-Partys. Danach setzte sich diese Selbstbedienungsidee im nordischen Raum als Verpflegungsform durch.

Hering mit Meerrettich- oder mit Currysauce

«An Weihnachten müssen die Speisen auf den Tisch kommen, die schon Grossmutter servierte», sagt Küchenchef Fredrik Pettersson (37). Er hat vom Zweisternekoch Christer Lingström das Edelrestaurant Edsbacka Krog (Krog = Lokal) im Stockholmer Vorort Sollentuna übernommen. Zwischen Ende November und Weihnachten baut er mit seinem Team an 24 Tagen das Julbord auf, mit allen Köstlichkeiten, die sich ein Schwede für eine Festtafel wünscht. Früher, sagt Pettersson, sei die traditionelle Weihnachtstafel eine einfache gewesen, ohne ausgefallene Speisen. Sein Julbord hingegen ist reichlich gedeckt. Zum ersten Gang gehört Hering in den verschiedensten Variationen: Senfhering, Honighering, Curryhering, Meerrettichhering ... Und selbstverständlich auch der kleinere Ostseehering, Strömling genannt, den Pettersson mit Dill und Knoblauch beizt. «Dazu unbedingt ein Stück Cheddar-Käse und Knäckebrötchen essen», empfiehlt der Küchenchef. 5500 Gäste verpflegt Fredrik Pettersson in dem Haus aus dem 17. Jahrhundert, darunter viele Firmengruppen. Eine Einladung vom Arbeitgeber zum Julbord gehört zum Dezember wie der 3. Monatslohn, selbst in wirtschaftlich schlechteren Zeiten. Im Edsbacka Krog stehen junge Mädchen in langen schwarzen Schürzen bereit, um den Gästen beim Schöpfen zu helfen und den obligaten Aquavit, einen Schnaps auf Kümmelbasis, oder das Weihnachtsbier zu servieren.

Stockfisch mit Erbsenpüree

Eines der aussergewöhnlichsten Julbord-Erlebnisse bietet das Wirtshaus auf der Schäreninsel Stora Fjäderholmen (Fjäder = Feder). Während der zwanzigminütigen Schifffahrt dorthin bringen sich die Gäste mit einem Glas Glögg in Weihnachtsstimmung. Dann betreten sie auf der Federinsel ein Stück heiles Schweden: ein kleiner, verschlafener Bootshafen, rote Holzhäuser und eine Sonne, die auch am Mittag nur tief am Himmel steht. Im Fjäderholmarnas Krog profitiert der Chef Johan Gottberg (35) von Gert Klotzkes (65) Erfahrungen. Dieser coachte mehrere Jahre die Kochnationalmannschaft des Landes und entwickelte auf der Federinsel das Konzept der kleinen Portionen fürs Julbord. Statt aus Riesenschüsseln bedient man sich von Platten mit vielen Häppchen. «Und es bewährt sich – wir haben praktisch keine Resten, die Leute essen alles auf», sagt Klotzke zufrieden. Im Fjäderholmarnas Krog wird alles selbst produziert. «Letztes Jahr haben wir noch drei Wurstsorten zugekauft, dieses Jahr machen wir sogar die selber», sagt Klotzke, der an der Universität von Umeå Gastronomie lehrt. Auch der Lachs wird auf

Copyright-Hinweise

Text: Kathy Horisberger, Fotos: Peter Cederling

Rezepte aus Stockholm



Kartoffelgratin «Janssons Versuchung»
[Zum Rezept »](#)



Majoranhering mit Preiselbeeren
[Zum Rezept »](#)



Marinierter Lachs mit Orangen
[Zum Rezept »](#)



Schwedischer Glühwein
[Zum Rezept »](#)

Reise-Highlights

The Veranda im Grand Hotel

S. Blasieholmshamnen 8
Tel. 08 679 35 00. Julbord vom 27. November bis 26. Dezember 2009 2-3 Sitzungen (12, 15.30 und 19.30 Uhr), Preise ab SK 625.- (ca. Fr. 92.-). Ein traditionelles Buffet im einfacheren der beiden Grand-Hotel-Restaurants. Der einzige Ort, der das Weihnachtsbuffet auch an den Weihnachtstagen anbietet.

[Seite besuchen »](#)

Edsbacka Krog

Sollentunavägen 220
Tel. 08 96 33 00. Julbord vom 27. November bis 22. Dezember 2009, zeitige Reservation empfohlen. 2 Sitzungen (12 und 18.30 Uhr), Preise SK 495.- bis SK 790.- (ca. Fr. 73.- bis Fr. 116.-). Festliche Atmosphäre im Stockholmer Vorort Sollentuna (15 km nördlich) in altem Landgasthof mit verschiedenen grossen Räumen. Taxi ab City ca. SK 240.- (ca. Fr. 35.-)

[Seite besuchen »](#)

Gondolen

Stadsgården 6
Tel. 08 641 70 90. Julbord vom 30. November bis 22. Dezember 2009, zeitige Reservation empfohlen. 3 Sitzungen (11.30, 15.30 und 19.30 Uhr), Preise ab SK 565.- (ca. Fr. 83.-). Der einzigartige Ausblick über die Stadt, das gestylte Interieur und Erik Lallerstedts kreative Küche machen einen Besuch zum unvergesslichen Erlebnis.

[Seite besuchen »](#)

Fjäderholmarnas Krog

Stora Fjäderholmen
Tel. 08 718 33 55. Julbord vom 26. November bis 22. Dezember 2009, zeitige Reservation empfohlen. 3 Sitzungen (12, 16 und 20 Uhr), Preise SK 495.- bis SK 795.- (ca. Fr. 73.- bis Fr. 117.-). Schiff ab Nybrokajen, Quai 14. Hübsch gelegen auf einer der Schäreninsel mit Blick aufs Wasser. Moderne Interpretation des Julbords, alles hausgemacht.

[Seite besuchen »](#)

der Insel geräuchert oder gebeizt. Er kommt etwa als Gravad Lax mit Orangenschale und Szechuanpfeffer auf den Teller. Ausserdem verzehren die Gäste bei diesem zweiten Gang ein Stückchen gekochten Lachs und halbe hart gekochte Eier mit Fischrogen. «Aber lassen Sie noch Platz für den Stockfisch», sagt Johan Gottberg. Den Klassiker auf dem Weihnachtstisch gibt es auf der Federinsel nur als kleines, aber umso feineres Stück des getrockneten Kabeljaus, serviert mit einem Klecks Erbsenpüree. Während des Essens können die Gäste immer wieder mal hinaus aufs Wasser und die Schärenlandschaft blicken, wo die Sonne schon während des Mittagsbuffets hinter dem Horizont verschwindet.

Elchwürste mit süssem Senf

Einen anderen, aber ebenso beeindruckenden Ausblick geniesst man beim Julbord im Restaurant Gondolen – in luftiger Höhe über der Schleuse zwischen Mälär- und Ostsee, mitten in der Stadt. Erik Lallerstedt überwacht die Vorbereitungen in seinem reduziert-modern gestylten City-Restaurant, rückt da etwas auf dem Vorspeisenbuffet zurecht, schüttelt dort einem Gast die Hand. Auch er gehört zur Elite der schwedischen Küchenchefs. Seine Gerichte entsprechen dem neu erwachten Interesse für die eigenen Wurzeln, das Kochen mit naturnahen einheimischen Zutaten. So serviert er für den dritten Julbord-Gang Aufschnitt, Weihnachtsschinken, Patés und die traditionellen Würste vom Elch. Dazu passt ein Löffel des süsscharfen schwedischen Senfs.

Weihnachtsgrütze für den Hauswichtel

Warme Speisen gibt es erst zum vierten Gang: Neben den obligaten Köttbullar, den Hackfleischbällchen, sowie Würstchen und Rippchen gehören zwei, drei Kohlsorten und «Janssons Versuchung» (Janssons frestelse) dazu, ein Kartoffelgratin mit Zwiebeln und Sardellen (Rezept S. 79). Nach dieser reichhaltigen Kost bedauern es die Gäste nicht, dass das Dessertbuffet vergleichsweise einfach bestückt ist. Neben allerlei Bonbons und Pralines dürfen Pfefferkuchen, der traditionelle Milchreis mit einer versteckten Mandel sowie die Julgröt, Weihnachtsgrütze, nicht fehlen. Letztere beschloss früher den schwedischen Heiligabend, und es war Ehrensache, dem Hauswichtel ein Schälchen davon vor die Tür zu stellen – als Dank für die geleistete Unterstützung während des Jahres.

Kartoffelgratin «Janssons Versuchung»



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 40 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 610 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 41 g

Kohlenhydrate: 47 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt: Brot oder Knäckebrot und Käse.

Zutaten

- 2 EL Butter
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Dosen Sardellenfilets in Öl à 33 g, abgetropft
- 3 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 2 EL Paniermehl

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Gratinform sparsam ausbuttern. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Im Öl ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten. Kartoffeln an der Röstiraffel reiben. Sardellenfilets aus dem Öl heben und abtropfen lassen. Öl auffangen. Rahm, Milch und etwas Sardellenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Hälfte der Kartoffeln in der Gratinform verteilen. Zwiebeln und Sardellenfilets darauf geben. Mit restlichen Kartoffeln bedecken. Guss darüber giessen und restliche Butter in Flocken darauf verteilen. Mit Paniermehl bestreuen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen.

Marinierter Lachs mit Orangen



Zubereitungszeit

30 Minuten + 2 Tage ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 310 kcal

Eiweiss: 25 g

Fett: 17 g

Kohlenhydrate: 13 g

Zutaten

500 g Lachsfilet mit Haut, vom Mittelstück

3 EL Zucker

3 EL Salz

1 TL grob gemahlener weisser Pfeffer

1 Bio-Orange

1 EL Szechuanpfeffer aus dem
Delikatessgeschäft

Garnitur

1 Bio-Orange

2 EL Grand Marnier

Zubereitung

1. Lachs kalt abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Orangenschale fein abreiben. Szechuanpfeffer im Mörser grob zerstoßen.
2. Lachs mit Salz-Zucker-Mischung und Orangenschale einreiben. Die Hälfte des Szechuanpfeffers darüber streuen. Lachs mit der Fleischseite nach unten auf eine Platte legen. Mit Klarsichtfolie zudecken. Den Fisch z. B. mit einem Schneidebrett beschweren. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dabei 3-4 Mal wenden.
3. Für die Garnitur von der Orange Zesten abziehen. Im Grand Marnier aufkochen. Auskühlen lassen. Lachs mit Haushaltspapier trockentupfen. Die Haut wegschneiden. Filet in nicht zu dünne Tranchen schneiden. Mit Orangenzesten und restlichem Szechuanpfeffer garnieren.

Schwedischer Glühwein



Zubereitung

1. Rosinen im Rum einlegen.
2. Orange mit einem Sparschäler schälen. Ingwer in feine Scheiben schneiden. Rotwein mit Orangenschale, Ingwer, Gewürzen und Zucker erwärmen, nicht kochen. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde ziehen lassen. Glühwein durch ein Sieb abgiessen. Rum, Rosinen und Mandeln begeben. Zum Servieren Glühwein nochmals erwärmen.

Zubereitungszeit

10 Minuten + ca. 1 Stunde ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	470 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	3 g
Kohlenhydrate:	61 g

Tipps zu diesem Rezept

- Glühwein über Nacht ziehen lassen.

Zutaten

2 EL	Rosinen
1 dl	Rum
1	Bio-Orange
20 g	Ingwer
7.5 dl	Rotwein
2	Zimtstangen
5	Gewürznelken
10	Kardamomkapseln, aus dem Delikatessgeschäft
200 g	Zucker
2 EL	Mandelstifte