

„Jordgubbstårta & Mama Pernillas Sommarsallad mit Kassler à la Julia Lindholm

KOCH/KÖCHIN

Julia Lindholm

Gerichte mit Geschichte: Anna-Carina Woitschack freut sich jede Woche auf besondere Gäste in der Immer wieder sonntags Küche! Die Sängerin Julia Lindholm hat Rezepte aus ihrer Heimat Schweden dabei. "Jordgubbstårta" und "Sommearsallad mit Kassler".

Für die Erdbeertarte „Jordgubbstårta“:

- 4 Stück Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Weißmehl
- 100 g Kartoffelmehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Butter
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 0,5 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- 1 kg frische Erdbeeren
- 600 ml Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif

Für „Mama Pernillas Sommarsallad“ mit Kassler:

- 4 große grüne Äpfel
- 400 g gewürfelte Ananas aus der Dose
- Nach Belieben Burger-Gurken in Scheiben
- 2 EL Mayonnaise
- 300 g Creme Fraiche
- 600 g Kassler
- etwas italienisches Salatgewürz
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung Erdbeertarte „Jordgubbstårta“

1. Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. Eier mit Zucker ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Dadurch sollte sich das Volumen gut verdoppeln. Die Masse wird mit der Zeit schön dickflüssig.
3. Mehl mit Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen und zur Eiermasse sieben.
4. Nach und nach vorsichtig mit einem Spatel unterheben, damit nicht zu viel Luft entweicht. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.
5. Springformboden (Ø 26 cm) einfetten und bemehlen. Teig einfüllen und im vorgeheizten, unteren Teil des Ofens ca. 30 Min. backen
6. Mit einem Messer zwischen Teig und Springformrand entlang gehen und somit den Rand lösen.
7. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
8. Vanillepudding nach Anleitung kochen, zusätzlich das Mark von ½ Vanilleschote in die Milch mit einrühren. Danach den Pudding auskühlen lassen.
9. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Mark von ½ Vanilleschote steif schlagen und kühl stellen.
10. Die Erdbeeren waschen, säubern und 2/3 davon in Stück schneiden. Den Rest mit der Gabel zerdrücken und leicht zuckern
11. Den Biskuitboden in drei Teile schneiden.
12. Den kalten Vanillepudding auf den ausgekühlten, unteren Biskuitboden streichen und das Mittelteil aufsetzen.
13. Auf diesen die zerdrückten Erdbeeren verteilen und den anderen Boden daraufsetzen. Diesen wieder mit Sahne und Erdbeeren belegen.

Zubereitung „Mama Pernillas Sommarsallad“ mit Kassler

1. Die Äpfel gut waschen, entkernen und in Stücke schneiden
2. Die Ananaswürfel dazu geben.
3. Nach Belieben Burger-Gurken klein hacken und dazu geben
4. Die Creme Fraiche mit der Mayonnaise vermischen, mit Salz, Pfeffer und italienischem Salatgewürz abschmecken und unter die Apfel-Ananas-Würfel geben.
5. Den Kassler in Scheiben anbraten und dazu reichen.