

# Gaumen Freude



## Schwedische Sandwichtorte Smörgåstårta

### ZUTATEN FÜR 8-10 PORTIONEN

500 g Roggenbrot  
100 g zimmerwarme Butter  
4 hartgekochte Eier  
400 g gekochte Kartoffeln  
400g Frischkäse  
200 ml Creme fraiche (40%)  
2 Blätter Gelatine  
250 g geräucherter Lachs  
½ halbe gelbe Zwiebel  
25 g fein gehackter Dill  
25 g fein gehackter Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer

### Für die Garnierung:

In Scheiben geschnittene Radieschen  
gehackte Gurke  
gehackter Dill  
gehackter Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

Roggenbrot schneiden und in einer Küchenmaschine mit der weichen Butter mixen. Eine Runde Springform (24 cm) mit Pergamentpapier auskleiden. Vorher sollte die Form mit Öl bestrichen werden, damit das Papier haftet. Die Brot - Buttermischung in der Form verteilen und fest andrücken. Dann in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

Nun die Gelatineblätter etwa 10 min in kaltes Wasser geben. Kartoffeln, Eier und Zwiebeln hacken. Mit dem Dill und dem Schnittlauch den in kleine Stücke geschnittenen Räucherlachs, Frischkäse und der Hälfte der Creme fraiche vermischen.

Den Rest der Creme fraiche erwärmen, den Topf vom Herd nehmen und die eingeweichten Gelatineblätter (ohne das Wasser) hinzugeben.

Miteinander verrühren und gründlich mit dem Rest der Füllung vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung in die Form mit der Brotkruste geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 6-8 Std. im Kühlschrank stehen lassen.

Alle Zutaten für die Garnierung mischen und die schwedische Sandwichtorte damit belegen. Die Torte in 8-10 gleichgroße Stücke teilen und dann guten Appetit oder wie man in Schweden sagt: Smaklig måltid!

### Mainau GmbH

D-78465 Insel Mainau

Telefon +49 (0) 7531 30 30 | [www.mainau.de](http://www.mainau.de)



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)