

Inhalt

- 5 | Die Philosophie der norwegischen Esskultur
Vorwort von Arne Brimi
- 10 | Genießer fahren Fähre
- 16 | Speisen im Grand Buffet auf der Color Fantasy
- 18 | Matnasjonen Norge
- 22 | Sterne, Pokale und andere Trophäen
- 25 | Der beste Käse der Welt
- 26 | Sterne-Restaurants in Norwegen
- 28 | Speisen, Forschen und Staunen unter dem Meer
- 32 | Fiskepudding für immer und ewig
- 36 | Skål - das freundlichste Wort der Wikinger
- 39 | Deutscher Riesling Nr. 1
- 41 | Geschaukelt, nicht gerührt
- 45 | Die Liebe der Norweger zu „Made in Norway“
- 47 | Der Eiskrieg: Ohne Flöte geht es nicht
- 48 | Ein Samentresor als Versicherung
- 50 | Von Lachs und Löwe, Käfigen und Kuttern,
Kopfgeld und fliegenden Fischen
- 60 | Teuer, teurer, am teuersten
- 64 | Norwegische Spezialitäten
- 65 | Äpfel: Norwegen ist Cider-Land
- 66 | Braunkäse: Ein köstliches Abfallprodukt
- 66 | Hering: Kein „Maatjesharing“ ohne Norwegen
- 68 | Der Heilbutt: Ein Ebenbild des Gottes Balder
- 71 | Lammfleisch: Getrocknet, gepökelt, geräuchert
- 72 | Muldebær und Jordbær: Am besten pur

- 72 | VOSS-Wasser: Die Form bestimmt den Inhalt
- 74 | Königskrabben - Monster aus Russland
- 78 | Einfach ein gutes Essen
- 84 | Zu guter Letzt: Kein Schafskopf in der Bülowstraße

Rezepte

Salate und kleine Gerichte

- 86 | Gefüllte Pilze
- 89 | Pfannkuchen
- 90 | Rote Bete mit gebackenem Ei
- 92 | Rübenflan mit Jakobsmuscheln
- 93 | Festlicher kleiner Lachskuchen
- 94 | Leberterrine
- 96 | Saure Kartoffeln mit Räucherlachs
- 97 | Rühreier mit Pilzen und heiß geräuchertem Lachs
- 99 | Belegtes Roggenbrot
- 100 | Wildkräuterwaffeln und Petersilien-Pesto

Suppen und Eintöpfe

- 102 | Bergener Fischsuppe
- 104 | Pilzsuppe mit Braunkäse
- 106 | Hammelfleisch mit Kohl
- 107 | Hammelsuppe mit Fleischbällchen
- 108 | Rentiereintopf
- 110 | Kartoffelsuppe mit Algen
- 111 | Kartoffelsuppe mit Lachs
- 112 | Pastinaken-Apfelsuppe

Fisch und Meeresfrüchte

- 114 | Muscheln in Bier
- 116 | Heringsgratin
- 117 | Fischpudding mit Krabbensauce
- 118 | Lachs mit Senf-Dillsauce
- 120 | Überbackener Kabeljau
- 121 | Würzige Kartoffeln mit Garnelen
- 123 | Gekochter Kabeljau mit Senfsauce
- 124 | Makrelen
- 126 | Mariniertes Fjordforellenfilet
- 127 | Skrei auf Kartoffel-Rote-Bete-Püree mit Dillbutter
- 128 | Spieße mit Lachs und Garnelen
- 130 | Bacalao portugiesische Art
- 131 | Gebratene Heringe
- 132 | Meeresfrüchte-Lasagne

Hauptgerichte mit Fleisch, Geflügel und Wild

- 134 | Hirschsteaks mit Gemüse
- 136 | Elchbraten
- 138 | Rehkeule
- 139 | Rentiersteaks
- 141 | Rentiergeschnetzeltes
- 142 | Gebratenes Schneehuhn
- 143 | Gebräunter Eintopf
- 144 | Biff à la Lindstrøm
- 146 | Gefüllte Kartoffelklöße mit Schinkenspeck

Vegetarische Gerichte

- 148 | Rote Bandnudeln mit Käsesauce
- 150 | Kartoffel-Grünkohl-Auflauf
- 151 | Hafergrütze
- 153 | Pfannkuchen mit Algen
- 154 | Ofenkartoffeln und Rote-Bete-Dip

Süßspeisen

- 156 | Rhabarbersuppe mit Zimteis
- 158 | Verschleiertes Bauernmädchen
- 159 | Moltebeerencreme
- 160 | Rosen-Parfait
- 162 | Weihnachtspfannkuchen

Kuchen, Gebäck und Getränke

- 164 | Weihnachtsbrot
- 167 | Norwegischer Schokoladenkuchen
- 168 | Rosenkuchen aus Molde
- 170 | Der Beste der Welt
- 171 | Waffeln
- 172 | Eisbären aus Hammerfest
- 175 | Blaubeerwein
- 176 | Weihnachtspunsch

- 178 | Die Autorinnen/Literaturverzeichnis