

TIPP FÜR
STOCKHOLM



KURS AUF SOMMER

FOTOS: ANDRÅ, ERIK OULSSON, PER RANUNG, PR (5)



Panierte Sprotten mit Knoblauchdip und Zitrone – ein köstliches Muss im „Oaxen“

Auf der grünen Stockholmer Stadtinsel Djurgården liegt das „Oaxen“. Der Werftbau mit Glasfront teilt sich in das Zwei-Sterne-Restaurant „Krog“ und das Bistro „Slip“, zu deutsch: Rutsch. Wo früher Boote ins Wasser glitten, rutscht man heute gern auf einen nordischen Snack, einen Quicklunch oder Drink vorbei, plauscht mit Kollegen oder Freunden und lässt die durch eine Brücke getrennte Innenstadt mal außen vor. Im Sommer schmecken Biosnacks wie Mandel-Kartoffelchips mit Dill-Dip oder gegrillte Makrele mit Sonnenblumendressing auf der großen Terrasse

doppelt so gut. Alle Zutaten sind regional. Der Service gilt als einer der besten in der schwedischen Hauptstadt. Tipp: Die kurze Fährfahrt vom zentralen Terminal Slussen nach Djurgården (waxholmsbolaget.se) ist ein schöner Appetizer. („Oaxen Krog & Slip“, Beckholmsvägen 26, Stockholm, Schweden, Tel. 00468/55153105, oaxen.com)
SITZPLÄTZE 70 drinnen, 70 draußen
BESTE ZEIT Lunch und Dinner
SPEZIALITÄTEN Gegrillter Steinbutt an Meerrettich und brauner Butter
PREISNIVEAU Mittags Hauptgerichte um 20 Euro, abends 20 bis 35 Euro
KÜCHENCHEF Magnus Ek

Genuss-Check

NORDISCHE FISCH E



HERING Der skandinavische Klassiker mit hohem Vitamin-D-Gehalt macht sich perfekt als Tatar, Brotbelag oder Matjes nach Hausfrauenart mit Pellkartoffeln



FJORDFORELLE Dieser norwegische Fjordbewohner wird gerne zu Sushi verarbeitet – auch im fernen Japan. Die Forelle schmeckt nämlich leicht gegart besonders gut.



SKREI Das fettarme, feste und aromatische Fleisch des norwegisch-arktischen Winterkabeljaus ist ideal zum Braten, Pochieren und köstlich als Salat-Topping



LACHS Ob gebraten, gekocht, gegrillt, geräuchert, gebeizt oder sogar roh – der beliebte Speisefisch ist vielseitig wie kein zweiter und reich an Omega-3-Fettsäuren

AROMA-ECKE

»Oslos Kaffeebar ‚Eckers‘ in der Eckersbergsgade 41 bietet Spezialitäten skandinavischer Röstereien wie ‚Drop Coffee‘ – dazu gibt’s Sandwiches und üppig belegte Stullen.«



Christian J. May
GALA-Food-Chef



Bunte Favoriten: belegte Brote mit Salat, Tomate, Paprika, Schafskäse, Sprossen