

À table!

Recipe: Restaurant Tenan at Grand Hotel Marstrand / Illustration: Holly Exley



Perfekt dazu: frisches Brot zum «Tunken». Serve with fresh bread for dipping.

Zutaten für gratinierte Flusskrebse à la Tenan
12 Flusskrebse, vorzugsweise roh
1 Esslöffel getrockneter Dill
1 Esslöffel Oregano
Ein paar Zweige frischer Dill, fein gehackt
Ein paar Zweige Petersilie, fein gehackt
100 Gramm ungesalzene Butter
4–6 Zehen Knoblauch, gepresst
½ Tasse Olivenöl
Salz

Heute ein Klassiker: Das Rezept für gratinierte Flusskrebse à la Tenan stammt ursprünglich von der Insel Marstrand an der Westküste Schwedens, genauer gesagt aus der Küche des Restaurants Tenan im dortigen Grand Hotel – daher auch der Name.

1. Die Flusskrebse längs aufschneiden, dabei vom Schwanz Richtung Kopf arbeiten, danach in eine ofenfeste Form legen.
2. Die Krebse mit Salz, getrocknetem Dill, Oregano, frischem Dill und Petersilie bestreuen. Die Butter mit dem gepressten Knoblauch vermengen und die Krebshälften damit bestreichen.
3. Zum Schluss das Olivenöl über die Flusskrebse gießen und diese auf der oberen Schiene des Ofens bei 225 °C 5 Minuten gratinieren. Herausnehmen, mit dem eigenen Saft bestreichen und für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben. •

Nowadays a classic dish: this iconic recipe of Tenan's gratinated crayfish was first created on the west coast island of Marstrand, at The Grand Hotel, in their Restaurant Tenan, hence the name.

1. Divide the crayfish lengthwise, making a cut from tail to head and place in an ovenproof dish.
2. Sprinkle with salt, dried dill and oregano and add the finely chopped fresh dill and parsley. Mix together the butter with the pressed garlic cloves and smear this garlic butter over the crayfish halves.
3. Finally pour over the olive oil and gratinate the crayfish on the top shelf of the oven for 5 minutes at 225 °C. Baste with the juices and return to the oven for a further 5 minutes. •

Ingredients for Tenan's gratinated crayfish
12 crayfish, preferably raw
1 tablespoon dried dill
1 tablespoon oregano
A few sprigs of fresh dill, finely chopped
A few sprigs of parsley, finely chopped
100 g unsalted butter
4–6 cloves of garlic, pressed
½ cup olive oil
Salt

grandmarstrand.se