

Matjes auf der Alm

MEERESBRISSE MIT
A BISSEL ALMZAUBER



Von der Küste auf die Alm

Es beginnt in Norddeutschland: Der Duft von Salz liegt in der Luft, Möwen kreisen über dem Hafen, und am Kai wird ein Schiff beladen. Mit an Bord: bester norddeutscher Matjes, mit Liebe veredelt und sorgfältig verpackt. Dieses Mal führt die Route an ein unerwartetes Ziel: tief in den Süden, hinein ins Herz der Alpen.

Mit jedem Tag auf hoher See wächst die Vorfreude. Der Matjes, fest in seiner maritimen Tradition verwurzelt, trifft in Österreich auf eine völlig neue Welt – saftige Wiesen, stolze Berggipfel und Aromen, die nach würzigem Käse, frischer Butter, süßem Honig und wild wachsenden Kräutern schmecken. Hier entsteht eine Verbindung, die von Heimat und Ferne zugleich erzählt – eine kulinarische Reise, die zeigt, wie gut die herbe Frische des Meeres und die erdige Tiefe der Berge harmonisieren können.

Damit diese besonderen Aromen perfekt in Szene gesetzt werden, hat sich ein wahrer Meister seines Fachs der Aufgabe angenommen: Sternekoch Jürgen Kettner, gebürtiger Österreicher und leidenschaftlicher Genuss-Handwerker. Er versteht es meisterhaft, regionale Zutaten in neue Kontexte zu setzen – und so trifft der frische Matjes auf alpine Würze, begleitet von überraschenden Akzenten. Seine Rezepte erzählen von Heimatverbundenheit und Abenteuerlust zugleich – eine Einladung, bekannte Aromen neu zu entdecken.

Diese Geschichte ist eine Hommage an den Genuss und die Vielfalt, die entsteht, wenn Norddeutschland und die Alpen miteinander ins Gespräch kommen. Sei an Bord, wenn unser Matjes nicht nur neue Wege, sondern auch neue Geschmäcker entdeckt – auf seiner Reise von der Küste bis hinauf in die Alpen.

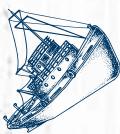
NICHT NUR BEI UNS IM NORDISCHEN FLACHEN LAND FINDET DER MATJES SICH AUF RAFFINIERT ZUBEREITETEN TELLERN WIEDER. AUCH IN HÖHER GELEGENEN REGIONEN MACHT ER MIT REGIONALEN ZUTATEN EINE GUTE FIGUR.

✓ BODENSTÄNDIGE ZUTATEN KOMBINIERT ZU REZEPTUREN MIT URLAUBSFLAIR

✓ REZEPTUREN SKALIERBAR VON VORSPEISE BIS TELLERMITTE

✓ MATJES ALS TOLLE ERGÄNZUNG FÜR DAS HIESIGE FISCHANGEBOT

✓ HOCH HINAUS – ALS HIGHLIGHT IM TERRASSENESCHÄFT DER BERGREGIONEN



Kesser Matjes mit Erdapfelsalat und Kürbiskernöl

Zutaten für 10 Portionen:

Friesenkrone Matjesfilets Nordisch
20 Matjesfilets Nordisch
300 ml Kernöl

Erdapfelsalat
2 kg festkochende Kartoffeln
100 ml Balsamicoessig
1000 ml Hühnersuppe
30 g Zucker
3 Stücke Zwiebel
50 g Senf
300 ml Sonnenblumenöl
80 g gebräunte Butter
80 g Petersilie
Salz, Pfeffer

Frittierte Knoblauch
300 g Knoblauchzehen
200 g Mehl Typ 405
800 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Friesenkrone Matjesfilets Nordisch mit Röstzwiebeln: Den Matjes zuschneiden und mit Kürbiskernöl marinieren und bereitstellen. **Erdapfelsalat:** Für den Erdapfelsalat zuerst die Kartoffel in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß, schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Hühnersuppe, Senf und Zucker miteinander vermischen. Die Zwiebel schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl anschwitzen. Mit der Marinade ablöschen und auf die Kartoffelscheiben geben. Restliches Öl und flüssige braune Butter unter den Kartoffelsalat mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. **Frittierte Knoblauch:** Für frittierten Knoblauch zuerst Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Mehl in eine Schüssel geben und die Zwiebelringe gut darin wälzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben. Für 5 Minuten braten bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen. **Zum Garnieren** Kürbiskernöl, Blüten und Kräuter.



Gartenkräuter Matjes mit Speckbohnsensalat und Winterradiserl



Zubereitung:

Friesenkrone Matjesfilets Gartenkräuter: Den Matjes zuschneiden und bereitstellen. **Speckbohnsensalat:** Speckwürfel in Butter knusprig braten. Von den breiten Bohnen die Enden wegschneiden und anschließend in kleine Stücke schneiden, dasselbe mit den Kenia Bohnen. Die Bohnen in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Abschrecken und danach abtropfen. Käferbohnen abtropfen und klein hacken. Die Tomate in kleine Stücke schneiden. Den Apfelessig, 1 Teelöffel Öl, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen und alles vermengen und abschmecken. Die Marinade im Salat eignet sich hervorragend um diese noch um den Teller zu trappieren. **Winterliche Radiserl:** Rettich in dünne Scheiben hobeln und wer es noch schöner möchte kann sie mit einem Ausstecher ausstechen. Radischen in Spalten schneiden und in einem Topf den Himbeeressig, Wasser und Zucker zugeben und aufkochen. Den Rettich und die Radischen zugeben und marinieren. Für frittierten Knoblauch zuerst Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Mehl in eine Schüssel geben und die Zwiebelringe gut darin wälzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben. Für 5 Minuten braten bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen. **Zum Garnieren** Majonaise 80% Fett, dünne gehobelte Radischen Scheiben, Blüten und Kräuter.

Zutaten für 10 Portionen:

Friesenkrone Matjesfilets Gartenkräuter
20 Matjesfilets Gartenkräuter

Speckbohnsensalat
400 g Speckwürfel
600 g Breite Bohnen
600 g Keniabohnen
600 g gekochte Käferbohnen
2 Stück Zwiebel
3 Stück Tomate
50 ml Apfelessig
300 ml Sonnenblumenöl
80 g Petersilie
60 g Senf
Salz, Pfeffer

Winterliche Radiserl
600 g Rettich
200 g Radischen
400 ml Himbeeressig
300 g Zucker
100 ml Wasser
Salz, Pfeffer



Kren Matjes mit Rote Beete und Sojaemulsion

Zutaten für 10 Portionen:

Friesenkrone Matjesfilets Gartenkräuter mit Kren
20 Matjesfilets Gartenkräuter
300 g Sahnemeerrettich (Kren)

Rote Beete Kren Salat
1 kg Rote Beete gekocht
100 ml Apfelessig
20 g Zucker
40 ml Wasser
40 g Sahnemeerrettich
Salz, Pfeffer

Krencreme
300 g Sahnemeerrettich (Kren)
1 Bd Dill
1 Bd Petersilie
1 Bd Kerbel
Salz, Pfeffer

Sojaemulsion
300 g Mirin
200 g Sojasauce
400 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Friesenkrone Matjesfilets Nordisch mit Kren: Den Matjes zuschneiden und mit Sahnemeerrettich marinieren und bereitstellen. **Rote Beete Kren Salat:** Die Rote Beete auspacken. Anschließend in grosse Würfel schneiden. Den Essig mit etwas Wasser, Salz und Zucker aufkochen. Kümmel über die Rüben streuen, mit der Marinade übergießen und einige Stunden ziehen lassen. Den Salat vor dem Servieren mit frisch geriebenen Kren vermengen. Tipp: Bitte Handschuhe verwenden, da die roten Rüben die Hände sehr stark rot färben. **Sojaemulsion:** Alle Zutaten miteinander vermengen und mit dem Schneebesen verrühren. **Krencreme:** Alle Zutaten zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Achtung, sie ist feurig gut! **Zum Garnieren** Radischen fein geschnitten, Blüten und Kräuter.

Wir unterstützen Sie mit:



Rezeptkarten



Tischaufsteller



Werbefolder

Sie wünschen eine individuelle Anzeige oder eine Verkostung vor Ort?

Sprechen Sie uns gerne an!

Matjes mit Linsensalat und Kernölspinat

Zutaten für 10 Portionen:

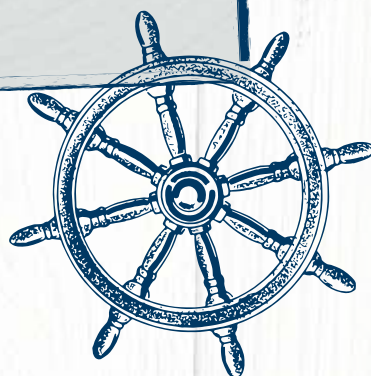
Friesenkrone Matjesfilets Nordisch
20 Matjesfilets Nordisch
200 ml Olivenöl

Linsensalat
600 g Beluga Linsen
2 Stück Zwiebeln
80 ml Balsamico Essig dunkel
80 g Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer

Kernölspinat
6 Zehen Knoblauch
2 Stück Zwiebeln
50 g Butter
800 g Blattspinat (frisch oder TK)
50 ml Weisswein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Friesenkrone Matjesfilets Nordisch: Den Matjes mit ein bisschen Olivenöl bestreichen und fürs Servieren bereithalten.
Linsensalat: Für den Linsensalat die Linsen in Wasser kurz abspülen. Anschließend in einem Topf mit Wasser weich kochen und abseihen. Die Linsen mit Salz und Essig marinieren. Abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Danach über die Linsen geben, mit Kürbiskernöl abmachen. Den Linsensalat mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Kernölspinat: Zuerst Knoblauch und Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf in etwas Butter anschwitzen lassen. Anschließend den Blattspinat waschen, trocken schütteln, in den Topf zu Zwiebel und Knoblauch geben und den Spinat zugedeckt zusammenfallen lassen - mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Weißwein abschmecken. Danach auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit mit ein wenig Kernöl zu einer leichten Sose vermengen und genießen. Tipp: Hierbei kann frischer oder tiefgekühlter Spinat verwendet werden. **Zum Garnieren** 400g Pinienkerne, Kräuter und Blüten.



Gartenkräuter Matjes mit Kaspressknödl und Sauerrahm

Zutaten für 10 Portionen:

Friesenkrone Matjesfilets Gartenkräuter
20 Matjesfilets Gartenkräuter

Kaspressknödl
400 g Knödelbrot
200 ml Milch
1 Zwiebel
300 g Emmentaler
1 Bd Schnittlauch
1 Bd glatte Petersilie
100 g Butter
80 g Mehl
4 Stück Eier
80 ml Sonnenblumenöl zum Backen
Salz, Pfeffer

Sauerrahmdip
600 g Sauerrahm
2 Zitronen
6 Zehen Knoblauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Friesenkrone Matjesfilets Nordisch: Den Matjes zuschneiden und fürs Servieren bereithalten.
Kaspressknödl: Für die Kaspressknödel das Knödelbrot in Milch anweichen, die geschälte Zwiebel und den Käse kleinwürfelig schneiden, Schnittlauch und Petersilie waschen und fein hacken. Nun die Zwiebel in der erhitzten Butter glasig anrösten und zu den angeweichten Semmelwürfeln geben. Jetzt den kleinwürfelig geschnittenen Käse, die Eier, gehackten Schnittlauch und Petersilie sowie das Mehl untermengen. Den Teig mit Salz würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen in das heiße Fett setzen, platt drücken und langsam goldbraun backen. **Sauerrahmdip:** Knoblauch fein hacken und danach Pfeffer mit Sauerrahm, Zitronensaft Salz und Pfeffer verrühren. Einfach und sehr delikats zum Matjes. **Zum Garnieren** Frisee Salat, Blüten und Kräuter zum garnieren verwenden.

Unsere Produkt-Empfehlungen

Von Norddeutschland bis in die Alpen. Der Matjes hat gezeigt, daß er auch in höheren Regionen performen und ein Highlight auf der Speisekarte sein kann. Die gezeigten

Rezeptideen dienen als Inspiration aber lassen auch Spielraum sowohl für Ihre eigenen Kreationen als auch die Wahl eines passenden Matjes-Produkts von Friesenkrone.



UNSERE KLASSIKER

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	GTIN	Inhalt	Einwaage	Stück	Gebinde
Matjes Filets Nordischer Art	2777	4033300002777	2.500 g	2.000 g	ca. 32	2 Schalen pro Karton
Matjes Filets mit Gartenkräutern	2951	4033300002951	2.500 g	1.600 g	ca. 29	2 Schalen pro Karton



FRIESENKRONE FEINKOST
Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de

