



Let's talk about Omas Küche

OMIS WOHLFÜHLESEN
TRIFFT DEN ZAHN DER ZEIT



Bei Oma schmeckt's am besten!

Was heute als Soulfood bezeichnet wird, war früher das Wohlfühl-Essen bei Oma. Klassisch leckere Gerichte mit Matjes und Hering waren ein fester Bestandteil auf unseren Küchentischen.

Friesenkrone-Produkte eignen sich hervorragend für hochwertige Klassiker, die sowohl nach traditionellem Rezept als auch neu und modern interpretiert werden können.



Gesund, regional und herzerwärmend

Omi wusste schon immer was gut für die Familie ist. Schmecken muss es und gesund soll es sein. Fisch hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, hochwertigem Eiweiß, Mineralien, Vitaminen und Jod. Diese Bestandteile können durch den Fischverzehr besonders gut aufgenommen werden und das Gute dabei ist, Hering hinterlässt einen geringen CO2-Fußabdruck. Ein Begriff, den unsere Omas noch gar nicht kannten – sie waren unserer Zeit voraus.

► HERING IST GESUND

Enthält wichtige Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren können.

► REGIONAL UND LECKER

Hering kommt aus heimischen Meeren und ist ein Traditionprodukt der deutschen Küche.

► WILDFANG MIT GERINGEM CO2-FUSSABDRUCK

Der Hering benötigt im Gegensatz zu Fleisch kaum Energie bis zum Erhalt der Fischrohware.

► HERING IST NACHHALTIG

Schonende Fangmethoden, keine Rückwürfe von Beifängen und große Achtsamkeit auf die Ressourcen durch Quotenregelung.

Omas Lieblingsrezepte modern interpretiert

Friesenkrone setzt auf kulinarische Kindheitserinnerungen und Emotionen. Beliebte Klassiker wie Hering und Matjes wieder aufleben zu lassen: Dieses Ziel verfolgt Friesenkrone mit der aktuellen Aktion „Let's talk about Omas Küche“. Junge Kochtalente aus dem Vorfinale von Koch des Jahres 2023 erinnern sich mit ihren Kreationen an die Küche ihrer Großmütter – und geben ihnen ihren eigenen, modernen Twist.



Auf einen Schnack mit Haus lange Rodriguez

Inhaber vom Restaurant Teko by Lange Rodriguez, Teilnehmer bei Koch des Jahres 2023 und Herzens-Gewinner der Friesenkrone Challenge „Omas Küche“.

Mein Papa ist aus Deutschland und meine Mama aus Bolivien. Deswegen habe ich das Glück, zwei verschiedene Kulturen kennengelernt zu haben. Für mich war diese Challenge „Omas Küche“ von Friesenkrone ganz wichtig. Ich wollte auf meinem Teller ganz modern anrichten aber mit den ganzen Aromen und mit der ganzen Liebe von beiden Omas. Ich habe mit meiner Oma telefoniert und sie wußte, daß ich diese Challenge mache.

Deswegen habe ich verschiedene Aromen modern interpretiert. Bohnen und Speck von meiner Oma aus Deutschland, abgeschmeckt mit Öl, Koriander, Knoblauch und leichter Schärfe, damit ich meine Oma aus Bolivien repräsentieren kann. //



Rezept von Hans Lange Rodriguez

Inhaber // Restaurant Teko, Essen

ZUTATEN (6 portionen)

600 g	Sherry Filets von Friesenkrone
400 g	Dicke Bohnen
400 g	Speck
1 Bund	Bohnenkraut
4	Birnen
3	Zwiebeln
	Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG:

Die Dicken Bohnen blanchieren. Den Speck, die Zwiebeln und die Birnen in Brunoise schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die blanchierten Dicken Bohnen hinzufügen.

Anschließend mit Butter verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Bohnenkraut aromatisieren.

Die Sherry-Filets portionieren und servieren.



Rezept von Marcel Förster

Küchenchef // Restaurant Agata's, Düsseldorf



ZUTATEN (6 portionen)

6	Rollmops von Friesenkrone
6	Röggelchen
8	Stangen Weißen Spargel
6	Stangen Grünen Spargel
60 g	Senfsaat
	Wildkräutersalat
1	Zitrone
3	getrocknete Eigelbe
	Senf
	Öl
90 g	Salz/Pfeffer/Zucker
	geräucherte Crème fraîche
	Limetten-Gel
	Blüten zur Deko

ZUBEREITUNG:

Die Röggelchen in Butter kurz auf der Schnittseite anrösten. Währenddessen Spargel schälen und in feine Streifen schneiden. Wildkräutersalat waschen, mit Zitrone und Salz marinieren. Senfsaat in Essig und Wasser kochen.

Die geräucherte Crème fraîche auf die Röggelchen streichen. Spargelstreifen und Wildkräutersalat vermengen.

Rollmops aufschneiden und fächerförmig anrichten. Salat und Spargel auf die Röggelchen geben und den Rollmops darauf drapieren.

Ein paar Punkte Limetten-Gel auf dem Gericht platzieren, das getrocknete Eigelb darüber reiben und mit Blüten dekorieren.

Rezept von Sascha Lein

Küchenchef // Restaurant Silberberg // Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn



ZUTATEN (6 portionen)

600 g Brathering von Friesenkrone

Kartoffelrisotto:

1.000 g festkochende Kartoffeln
2 Schalotten
Weißwein
Gemüsebrühe
Salz, schwarzer Pfeffer
Schmand
Schnittlauch

Frankfurter grüne Sauce:

1 Bund Grüne Sauce Mix
1 EL Apfel-Balsamessig
150 g Joghurt
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG:

Brathering in seine Filet-Hälften teilen und bei Zimmertemperatur draußen stehen lassen.

Kartoffelrisotto:

Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Brunoise von 2 Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen und garen bis die Kartoffel den richtigen Biss hat. Mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Schmand abschmecken. Schnittlauch zugeben und in der Teller Mitte anrichten.

Frankfurter grüne Sauce:

Alle Zutaten mixen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Schmand unter die Masse rühren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt stehen lassen.

Rezept von Christian Zitzer

Küchenchef // Restaurant sagibez, Murg, Schweiz

ZUTATEN (6 portionen)

1.000 g Sahne Hering von Friesenkrone
30 Bergkartoffeln
30 Stangen grüner Spargel
200 g Butter
5 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian
Zehen Knoblauch
Muskat
Zitronenabrieb
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Bergkartoffeln aus dem Albatal, pro Portion circa 5 Stück, bissfest dämpfen. In Butter, aromatisiert mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Muskat, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer schwenken.

Den Spargel großzügig an den holzigen Enden abschneiden und in Salzwasser blanchieren. Pro Portion etwa 5 Stangen. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Spargel erwärmen und mit derselben Kräuterbutter glasieren. Alles schön auf heiße Teller anrichten, nochmals mit grobem Salz abschmecken und mit dem Sahnehering von Friesenkrone belegen. Mit Blüten und Kresse garnieren.



Aus Liebe zum Fisch

Friesenkrone hat die Liebe zu Omas Küche zurück auf den Tisch sowie in die Köpfe der Leute gebracht und feiert die regionalen Schätze, die Großmütter so unvergesslich gemacht haben.

Beim Koch des Jahres haben junge Kochtalente klassische Fischprodukte wie Brat Heringe,

Sherry Filets, Roll Möpse oder Sahne Hering in leckere Gerichte verwandelt, die von den eigenen Omas inspiriert sind.

Mehr über „Omas Küche“ by Friesenkrone findet sich auf den Facebook- und Instagram-Seiten sowie auf der Website www.friesenkrone.de.

Unsere Highlights für Omas Küche

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	EAN-Art.-Nr.	Inhalt / Einwaage	Stückzahl	Gebinde
Herings Filets nach Matjes Art gesalzen	2760	4033300002760	2.500 g / 2.000 g	ca. 32	2 Schalen / Karton
Matjes Filets Nordischer Art	2777	4033300002777	2.500 g / 2.000 g	ca. 32	2 Schalen / Karton
Rauch Matjes Filets Nordischer Art	2791	4033300002791	2.500 g / 2.000 g	ca. 32	2 Schalen / Karton
Sherry Hering Filets mit leichter Sherry-Note	2906	4033300002906	2.500 g / 1.500 g	ca. 30	2 Schalen / Karton
Gabel Roll Möpse mit knackigen Cornichons	2839	4033300028395	2.500 g / 1.750 g	ca. 50	2 Schalen / Karton
Brat Filets Hering ohne Gräten	2739	4033300002739	2.500 g / 1.750 g	ca. 35	2 Schalen / Karton
Sahne Hering Filets in sahniger Sauce	2869	4033300002869	2.500 g / 1.250 g	ca. 25	2 Schalen / Karton
Seelachs Schnitzel mit feiner Rauchnote	2814	4033300002814	2.500 g / 1.875 g		2 Schalen / Karton

