15 jähriges Jubiläum Klarant Verlag

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ich habe euch für meine Ostfrieslandkrimi-Serien:

- *Emden: „Kommissar Steen ermittelt“*
- *Norderney “Die Inselermittler“*

ein paar schöne Rezepte zusammengestellt.

Herzliche Grüße
Alfred Bekker

EMDEN SERIE „KOMMISSAR STEEN ERMITTELT“ von ALFRED BEKKER

3 Lieblingsgerichte von Kommissar Steen:

Riekes Hafenarbeiter
Man nehme eine Scheibe Ostfriesisches Schwarzbrot, bestreiche sie mit Butter. Darauf ein Spiegelei und gepulte Krabben verteilen. Dazu ein Matjesfilet.

Emder Krabbenbrötchen
Man nehme ein Weizenbrötchen, schneide es auf und bestreiche es mit Knoblauchcreme. Dann lege man ein Salatblatt auf die untere Hälfte. Darauf kommen die gepulten Krabben und Zwiebelringe. Komplettiert wird das ganze mit der oberen Brötchenhälfte.

Lachs mit Senfkruste
150 Gramm frisches Sauerkraut
0,5 TL Kümmel
120 Gramm Lachsfilets (mit Haut)
Salz
4 TL körniger Senf
100 Gramm Kartoffeln
150 Gramm Pastinaken
1 TL Rapsöl (zum Braten)
6 EL Gemüsebrühe
2 EL saure Sahne (10 % Fett)
1 TL TK-Dill

Zubereitung
Backofen auf 200 Grad, Umluft nicht empfehlenswert, Gas Stufe 4 vorheizen. Sauerkraut in eine kleine ofenfeste Form geben, Kümmel untermischen. Lachs trockentupfen, leicht salzen und rundum mit Senf bestreichen. Auf das Kraut legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.
Kartoffeln und Pastinaken schälen und abspülen. Beides 2 cm groß würfeln, mit Öl mischen und in einer kleinen beschichteten Pfanne bei starker Hitze 5 Minuten goldbraun braten, dabei salzen. Gemüsebrühe dazugießen und zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten dünsten.
Saure Sahne und Dill verrühren. Lachs vom Sauerkraut nehmen. Kraut unter die Kartoffel-Pastinaken mischen. Mit Lachs und saurer Sahne anrichten.



NORDERNEY SERIE „DIE INSELERMITTLER“ von ALFRED BEKKER

3 Lieblingsgerichte von Kommissar Lewert:

Scholle Finkenwerder Art mit Krabben

Zutaten:
2 küchenfertige (à 250 g) Schollen
eine halbe Zitrone
50 g Weizenmehl
Butterschmalz
100 g Nordseekrabben
Salz
Zitronenpfeffer

Schollen mit Zitronensaft beträufeln, 5 Minuten ziehen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Leicht einschneiden, salzen und pfeffern, anschließend in Mehl wenden.
Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schollen darin nacheinander zubereiten. Zuerst die helle Seite 2-3 Minuten braten, dann wenden und 3-4 Minuten auf der dunklen Seite braten. Zum Schluss die Nordseekrabben kurz anbraten.
Schollen mit der hellen Seite nach oben auf Tellern anrichten und die Krabben darauf verteilen. Dazu schmeckt Kartoffelsalat.

Bratfisch mit Pellkartoffeln (oder norddeutschem Pannfisch-Stil)

Zutaten:
200 g fester Fisch (z. B. Kabeljau, Seelachs, Forelle oder Dorade in Filets)
200 g kleine bis mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
1 EL Mehl (zum Wenden des Fischs)
2 EL Butter oder Butterschmalz (zum Braten)
Saft einer halben Zitrone
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Frische Petersilie (gehackt, zum Garnieren)

Zubereitung
Pellkartoffeln kochen: Die Kartoffeln gründlich waschen und als Pellkartoffeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Danach abgießen, kurz ausdampfen lassen und warm halten (oder leicht abpellen, je nach Wunsch).
Fisch vorbereiten: Die Fischfilets unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und eventuell von verbliebenen Gräten befreien. Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und pfeffern. Kurz vor dem Anbraten die Filets dünn im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Bratfisch braten: Butterschmalz oder Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fischfilets je nach Dicke von jeder Seite ca. 3 bis 4 Minuten goldbraun und saftig anbraten.
Anrichten: Den Bratfisch zusammen mit den warmen Pellkartoffeln auf Tellern anrichten. Mit frischer gehackter Petersilie bestreuen und nach Wunsch mit einer Zitronenspalte servieren.
(Tipp: Dazu passt hervorragend eine frische Quark-Dip-Soße, Gurkensalat oder eine cremige Senf-Dill-Soße).

Frau Haddingas Rosinenbrot zum Ostfriesentee

Zutaten:
350 Gramm Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
1 EL Zimt
150 Gramm Butter
125 Gramm Rohrzucker
175 Gramm Rosinen
2 Eier
etwas Milch
Saft von einer Orange

Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Der Teig darf nicht klebrig sein. Gegebenenfalls etwas mehr Mehl zugeben. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Bei 180 Grad cirka 70 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
Wenn das Brot fertig ist, aus dem Ofen holen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach aus der Form holen und abkühlen lassen. Schmeckt pur oder mit Butter und Marmelade bestrichen.
Dazu ein Kännchen Ostfriesentee mit Kluntjes und Sahne.


ALFRED BEKKER
NORDERNEYER SEESTÜCK
OSTFRIESLANDKRIMI
ALFRED BEKKER
NORDERNEYER SEESTÜCK
OSTFRIESLANDKRIMI
ALFRED BEKKER
NORDERNEYER SEESTÜCK
OSTFRIESLANDKRIMI
JETZT NEU!
KLARANT VERLAG

Klarant Verlag

Lernt die Ostfrieslandkrimi-Titel des Klarant Verlages kennen und besucht uns im Internet unter:

www.ostfrieslandkrimi.de

und

www.klarant.de

Ihr könnt dort Näheres über unsere Autorinnen und Autoren erfahren, viele weitere interessante Bücher und eBooks finden und Leseproben herunterladen. Mit dem kostenlosen Newsletter auf

www.ostfrieslandkrimi-lesen.de

erhaltet ihr aktuelle Informationen rund um das Verlagsprogramm, wie beispielsweise spannende Neuerscheinungen und Gewinnspiele.

Wir freuen uns sehr, wenn ihr Teil unserer
***Ostfrieslandkrimi-Freunde-Facebook-Gruppe* werden:**

www.facebook.com/groups/ostfrieslandkrimifreunde

Einfach QR-Code nutzen und uns direkt auf www.ostfrieslandkrimi.de besuchen! Wir freuen uns auf euch!