15 jähriges Jubiläum Klarant Verlag

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ich habe euch für meine Ostfrieslandkrimi-Serien:

- *Borkum: „Mona Sander und Enno Moll ermitteln“*
- *Juist: „Witte und Fedder ermitteln“*
- *Norden: „Köhler und Wolter ermitteln“*

ein paar schöne Rezepte zusammengestellt.

Herzliche Grüße

Eure Sina Jorritsma

„Mona Sander und Enno Moll ermitteln“

Oberkommissar Enno Moll und seine Ehefrau Birte hatten Kommissarin Mona Sander zum Essen eingeladen. Die Kriminalistin erschien pünktlich, wollte aber nicht mit leeren Händen erscheinen. Sie freute sich über Ennos verblüfften Gesichtsausdruck, als sie ihm eine Schüssel in die Hand drückte.

»Hast du wirklich geglaubt, alle jungen Frauen könnten nicht kochen? Ich steuere heute mein Lieblingsgericht bei – und für die Zubereitung habe ich keine Mikrowelle benötigt!«

Die Schüssel enthielt Monas geliebten **Neptunsalat.**

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Heringsfilets in Stücke geschnitten
- 200 g Krabben oder Nordseekrabben
- 1 Apfel
- 2 Gewürzgurken
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g Erbsen (gekocht)
- 150 g Mayonnaise
- 100 g Joghurt oder saure Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

- Dill oder Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Apfel, Gurken und Zwiebel fein würfeln. Hering, Krabben, Apfelwürfel, Gurkenwürfel und Erbsen in eine Schüssel geben. Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Das Dressing unter die übrigen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Dill oder Petersilie bestreut servieren.

»Herzlichen Dank«, sagte Enno mit einem freundlichen Lächeln. »Ich hätte mir ja denken können, dass es für dich ohne deinen geliebten Neptunsalat nicht geht. Wenn du ihn noch öfter isst, verwandelst du dich irgendwann in eine Meerjungfrau!«

»Die Gefahr besteht«, erwiderte Mona lachend. »Und was gibt es bei euch heute zum Essen? Etwa **Backfisch mit Kartoffelsalat**?«

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Backfisch

- 600 g Kabeljau-, Seelachs- oder Dorschfilet
- Salz, Pfeffer
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Bier (oder Mineralwasser)
- 1 TL Backpulver
- Öl zum Ausbacken
- Zitronenspalten zum Servieren

Für den Kartoffelsalat

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

Kartoffelsalat

Kartoffeln mit Schale gar kochen, abkühlen lassen und pellen. In Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Brühe erhitzen und mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebelwürfel zufügen und die Marinade über die Kartoffeln gießen. Vorsichtig vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Backfisch

Fischfilets in portionsgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Aus Mehl, Eiern, Bier und Backpulver einen glatten Teig anrühren. Öl in einem tiefen Topf oder einer Fritteuse auf etwa 170-180 °C erhitzen. Fischstücke durch den Teig ziehen und goldbraun ausbacken (ca. 4-5 Minuten). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Der Oberkommissar schüttelte den Kopf: »Nee – ist dir nicht aufgefallen, dass wir in den letzten Nächten Frost hatten?«

»Das ist Ende November nicht verwunderlich«, erwiderte seine junge Kollegin, »aber was hat das mit dem heutigen Essen zu tun?«

»Grünkohl schmeckt erst richtig gut, wenn er Frost abbekommen hat«, behauptete Enno.

Ostfriesischer Grünkohl mit Pinkel (für 4 Personen)

Zutaten

- 1,5 kg Grünkohl
- 4 Pinkelwürste
- 4 Kochwürste
- 500 g Kasseler
- 750 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 50 g Schmalz
- 500 ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitung

Grünkohl putzen, waschen und kurz blanchieren. Zwiebeln würfeln und im Schmalz glasig dünsten. Grünkohl dazugeben, mit Brühe aufgießen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Kasseler und Würste auf den Kohl legen und weitere 45 Minuten mitgaren. Mit

Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Kartoffeln separat kochen und zusammen mit Fleisch und Kohl servieren.

Der Oberkommissar nahm seiner Kollegin die Jacke ab. Dann gingen sie in die Küche des kleinen Friesenhauses in der Borkumer Julianenstraße, wo Birte Moll soeben das Gericht servierte. Sie ließen sich den Grünkohl schmecken, und auch der Neptunsalat kam als Vorspeise gut an.

»Jetzt bin ich pappsatt!«, verkündete Mona nach dem Essen und strich über ihren Bauch.

»Wenn wir dich das nächste Mal einladen, gibt es **Snirtjebraten**«, verkündete Birte geschmeichelt. »Wir machen noch eine echte Ostfriesin aus dir.«

Die Kommissarin stammte ursprünglich aus Braunschweig. Bei solchen Gelegenheiten wurde ihr bewusst, dass sie auf Borkum noch nicht hundertprozentig integriert war. Enno bemerkte ihren verständnislosen Blick und erklärte das Gericht.

Snirtjebraten (für 4 Personen)

Zutaten

- 1,5 kg Schweinenacken
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stück Sellerie (ca. 100 g)
- 2 EL Schweineschmalz
- 500 ml Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.Im heißen Schmalz rundherum anbraten. Gemüse würfeln und kurz mitrösten. Mit Brühe ablöschen und Lorbeerblätter zufügen. Im geschlossenen Bräter bei 160 °C etwa 3 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen, Sauce passieren und abschmecken. Mit Salzkartoffeln und Rotkohl servieren.

»Das würde mir bestimmt auch schmecken«, war die Kommissarin sicher. »Gibt es denn noch andere ostfriesische Spezialitäten, die mir bisher entgangen sind?«

»Vielleicht so ein Klassiker wie **Updrögt Bohnen**?«, schlug Birte Moll vor.

Updrögt Bohnen (Getrocknete Bohnen) für 4 Personen

Zutaten

- 500 g getrocknete grüne Bohnen
- 250 g durchwachsener Speck
- 2 Mettwürste
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Bohnenkraut

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag Bohnen mit frischem Wasser aufsetzen. Speck und gewürfelte Zwiebel hinzufügen und etwa 1,5 Stunden köcheln lassen. Mettwürste zugeben und weitere 30 Minuten garen. Kartoffeln separat kochen. Mit Bohnenkraut, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Salz würzen. Bohnen, Speck, Wurst und Kartoffeln gemeinsam servieren.



„Witte und Fedder ermitteln“

Auf Juist verwandelte Kommissarin Antje Fedder die Küche der Polizeidienstwohnung regelmäßig in ein Schlachtfeld, wenn sie den Kochlöffel schwang. Aber ihr Kollege und Freund Roland Witte ließ sich das Chaos gern gefallen – denn er liebte nicht nur Antje, sondern auch ihre Gerichte. Er sog genießerisch die Luft durch die Nase, als er hereinkam.

»Was duftet denn hier so köstlich?«

»Eine **Hummersuppe**«, antwortete Antje, die ihrem Freund diese Spezialität bisher noch nie serviert hatte.

Cremige Hummersuppe für 4 Personen

Zutaten

- 1 gekochter Hummer (ca. 600–800 g)
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, fein gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 750 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 2 EL Cognac oder Brandy
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und weißer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Frische Petersilie oder Kerbel zum Garnieren

Zubereitung

Das Hummerfleisch auslösen und beiseitelegen. Schalen und Karkasse grob zerkleinern. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Möhre und Sellerie darin 5 Minuten anschwitzen. Hummerschalen hinzufügen und einige Minuten kräftig anrösten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mehl darüberstreuen und verrühren. Mit Weißwein ablöschen. Fischfond und Lorbeerblatt zugeben. Alles etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit zurück in den Topf geben. Sahne einrühren und die Suppe weitere 10 Minuten sanft köcheln lassen. Cognac hinzufügen und mit Salz, weißem Pfeffer sowie etwas Cayennepfeffer abschmecken. Das Hummerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die heiße Suppe geben und kurz erwärmen.

Roland war bereits begeistert, aber es kam noch besser.

»Wir sind hier zwar auf Juist, aber als Hauptgericht gibt es **Kutterscholle nach Finkenwerder Art**«, verkündete die Kommissarin stolz.

Zutaten (für 2 Personen)

- 2 küchenfertige Schollen (je etwa 350–450 g)
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butterschmalz oder Öl
- 80 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 Zitrone
- gehackte Petersilie

Zubereitung

Schollen waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Fische leicht mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schollen bei mittlerer Hitze etwa 5–7 Minuten pro Seite goldbraun braten. Währenddessen Speckwürfel in einer zweiten Pfanne auslassen. Die Zwiebelwürfel zufügen und glasig braten. Butter zum Speck geben und kurz aufschäumen lassen. Die fertigen Schollen auf vorgewärmte Teller legen, mit der Speck-Zwiebel-Butter übergießen. Mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.

»Morgen Nachmittag kommen Silke Meester und Papa zum Tee vorbei«, erklärte Antje. »Deshalb backe ich noch einen **Juister Rosinenstuten**, eine beliebte Spezialität unserer Insel.«

»Nun lebe ich schon einige Jahre hier«, stellte Roland fest, »aber es gibt immer noch Leckereien, mit denen du mich überraschen kannst.«

Juister Rosinenstuten

Zutaten

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Rosinen
- optional: ½ TL gemahlener Kardamom
- 1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Die Rosinen in warmem Wasser oder etwas Rum einweichen. Hefe in der lauwarmen Milch mit einem Teelöffel Zucker auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Butter und die Hefemilch hinzufügen. Alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Rosinen (und Kardamom) unterarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat. Einen länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 40 bis 45 Minuten backen.


SINA JORRITSMA
Juister Braut
SINA JORRITSMA
Juister Braut
Ostfrieslandkrimi
SINA JORRITSMA
Juister Braut
Ostfrieslandkrimi
BEST SELLER
Bestseller Autorin
KLARANT VERLAG

„Köhler und Wolter ermitteln“

Kriminalreporterin Dortje Brannum vom *Friesenblatt* hatte für ihren Freund Torsten Köhler und dessen Kollegen Gerrit Wolter gekocht. Sie zündete einige Kerzen an.

»Lieber Torsten«, begann die blonde Journalistin feierlich, »du lebst nun schon einige Jahre in Norden und hast in Norddeich zusammen mit Gerrit spektakuläre Mordfälle aufgeklärt. Ich weiß, dass ich dir gelegentlich auf den Wecker gehe – nicht umsonst werde ich von manchen Leuten *die größte Nervensäge Ostfrieslands* genannt. Als kleine Wiedergutmachung dafür serviere ich euch heute ein drei-Gänge-Menü mit Norder Spezialitäten. Wir beginnen mit einer **Krabbensuppe**.«

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Nordseekrabben (gepult)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 40 g Butter
- 2 EL Mehl
- 750 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 100 ml trockener Weißwein (optional)
- 1 Eigelb
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Muskat
- 1 EL gehackte Petersilie oder Dill
- Einige Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, ohne es zu bräunen. Nach und nach Fischfond und Weißwein zugießen und dabei kräftig rühren. Die Suppe etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Sahne hinzufügen. Eigelb mit etwas heißer Suppe verquirlen und in die Suppe einrühren. Nicht mehr kochen lassen! Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft

abschmecken. Die Krabben kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe geben und nur noch erwärmen. Mit Petersilie oder Dill bestreuen.

»Da geht einem Ostfriesen doch das Herz auf«, lobte Wolter, nachdem er einige Löffel von der heißen Suppe zu sich genommen hatte.

»Dem Urteil kann ich mich nur anschließen«, sagte Köhler zu seiner Freundin. »Es war die beste Entscheidung meines Lebens, nach Ostfriesland gekommen zu sein.«

Dortje warf ihm eine Kusshand zu: »Wenn dich die **Granatsopp** schon umhaut, dann kannst du dich doppelt und dreifach auf das Hauptgericht freuen: **Pannfisch**!«

Zutaten für 4 Personen

Für den Fisch:

- 600 g Fischfilet (z. B. Kabeljau, Seelachs, Schellfisch oder Rotbarsch)
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter oder Butterschmalz

Für die Bratkartoffeln:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl oder Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce:

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 400 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2–3 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL körniger Senf
- Salz, Pfeffer
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. **Kartoffeln vorbereiten**

Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Mit den gewürfelten Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. **Senfsauce herstellen**

Butter schmelzen, Mehl einrühren. Mit Fond und Sahne aufgießen und unter Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen.Senf einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

3. **Fisch braten**

Fischfilets salzen, pfeffern und leicht mehlieren. In Butter oder Butterschmalz von beiden Seiten 3–4 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

4. **Anrichten**

Bratkartoffeln auf Tellern verteilen. Fisch darauf oder daneben anrichten. Großzügig mit Senfsauce überziehen.

»Das war köstlich!«, stellte Köhler fest und tupfte sich die Lippen mit einer Serviette ab.

»Und zum Abschluss gibt es **Mehlpütt** – mit Birkenkompott von meiner Oma«, verkündete Dortje.

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder ½ Würfel frische Hefe)
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 75 g weiche Butter
- 100 g Rosinen (optional)

Zubereitung

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Eier, Butter und die Hefemilch hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nach Belieben die Rosinen unterarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem

warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat. Ein sauberes Leinen- oder Küchentuch bemehlen, den Teig hineingeben und locker zu einem Ballen formen. Das Tuch gut zubinden. In einem großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 1½ bis 2 Stunden gar ziehen lassen. Der Beutel muss dabei genügend Platz haben. Herausnehmen, kurz ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden.

»Nachdem wir uns so gestärkt haben, sind wir für viele neue Kriminalfälle in Norden gewappnet«, stellte Köhler lächelnd fest. Und Wolter nickte zustimmend.



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!