

Tom Dieck

# Pottkieker

Wie alt ist modern?

# Light



Tom Dieck

# Pottkieker

Wie alt ist modern?

Light

# Danksagung



Unser Dank gilt Frank Jebe-Öhlerich. Als Inhaber und Koch des Landgasthofs Güby hat er für die Richtigkeit der Rezepte gesorgt und uns wertvolle Tipps bei der Auswahl der Gerichte gegeben.

Frank Jebe-Öhlerich hat sich der nordischen Küche verschrieben. Zusammen mit seiner Frau Carina serviert er seinen Gästen im Restaurant „Schlei Liesel“ regelmäßig wechselnde saisonale Spezialitäten, die er aus den Produkten der Region kreiert.

Landgasthof Güby & Restaurant Schlei Liesel  
Dorfstraße 2  
DE-24357 Güby

[www.hotel-schlei.de](http://www.hotel-schlei.de)  
[info@hotel-schlei.de](mailto:info@hotel-schlei.de)



## **Tom Dieck**

Tom Dieck, geboren 1953 im schleswig-holsteinischen Elmshorn, arbeitet seit 1980 als Redakteur. Er begann seine Berufslaufbahn bei einem Fachzeitschriftenverlag, in dem er später als Chefredakteur tätig war.

Im Jahr 1993 gründete er mit seiner Frau Undine Schaper und mit Freunden den LAND & MEER Verlag, der im Jahr 2013 sein zwanzigstes Jubiläum feiert. Hier betreut er die Foodseiten mit Themen der regionalen norddeutschen Küche.

Zum Kochen kam Tom Dieck über einen Studentenjob in einer Gastwirtschaft, in der er dem Koch viele Tricks und Kniffe abschauen konnte. Heute steht er vorwiegend für die Familie und für Freunde hinter dem Herd. Seine Lieblingsgerichte kommen aus der Region. Dabei gilt sein Interesse besonders den Geschichten hinter den Gerichten. Seit Anfang 2012 betreibt er die Facebookseite „Küche der Küste“.

Tom Dieck lebt in Hamburg-Altona, direkt am Ufer der Elbe.

Mehr unter: [www.landundmeer.de](http://www.landundmeer.de)

Tom Dieck

# Pottkieker

Wie alt ist modern?

Light

**Koehler**  
**LAND&MEER**

# Bildnachweis

Alle Rezeptbilder LAND & MEER Verlag

Wikimedia Commons: Seite 11, 27, 29, 31, 33, 35, 37, 47, 77, 79, 81, 89, 95, 97, 103, 107

Fotolia.com: Seite U1, U4, 13, 17, 19, 21, 23, 49, 53, 59, 61, 67, 87, 93

Rückseite: Dirk Leyen

## Impressum

Ein Gesamtverzeichnis der lieferbaren Titel schicken wir Ihnen gerne zu.

Bitte senden Sie eine E-Mail mit Ihrer Adresse an:

[vertrieb@koehler-books.de](mailto:vertrieb@koehler-books.de)

Sie finden uns auch im Internet unter: [www.koehler-books.de](http://www.koehler-books.de)

Die Produkte des LAND & MEER Verlages, das Urlaubsmagazin LAND & MEER und den Fahrradführer FAHRRAD ■ WANDERN ■ WALKING erhalten Sie im LAND & MEER Shop unter: [www.landundmeer.de](http://www.landundmeer.de)

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-7822-1095-9

E-ISBN 978-3-7822-1141-3

Koehlers Verlagsgesellschaft, Hamburg

© 2014 by Maximilian Verlag, Hamburg

Ein Unternehmen der Tamm Media

Alle Rechte vorbehalten

Anzeigen: L.A.CH. SCHULZ, Hamburg

Layout: Heinke Vogt, UVAM CONCEPT

Ausstattung und Produktion: Heinke Vogt, UVAM CONCEPT und LAND & MEER Verlag

# Inhaltsverzeichnis

## Vorspeisen



Feuilleté – Birnenteig 2.0	10
Herbstliche Kürbissuppe	12
Büsumer Krabbensuppe	14
Salat vom Flusskrebber	16
Tartar vom Hering	18
Graved Lachs	20
Austern natur und gebacken	22

## Snacks



Queller gedünstet	26
Bärlauchpesto	28
Dicke Bohnen auf Toast	30
Löwenzahnsalat	32
Rote Be(e)te Suppe – Betenbartsch	34
Currywurst	36

## Hauptgänge



Frische Suppe	40
Altonaer Fischsuppe	42
Oldenburger Mockturtlesuppe	44
Giersch mit Spiegelei	46
Makkaroni mit Backobst	48
Spargel mit Schinken	50
Angelner Schnüsch	52
Helgoländer Hummer	54
Shrimps mit dicken Bohnen	56
Loup de Mer	58
Dorsch mit Senfsauce	60
Koteletts von der Meeräsche	62
Zander auf Mangold	64

Aal auf Stroh	66
Ostfriesischer Snirtjebraten	68
Wirsingroulade mit Lamm	70
Bratwurst vom Angler Sattelschwein	72
Keule von der Heidschnucke	74
Wildschweingulasch	76
Dry aged Steak vom Galloway-Rind	78
Kaninchen mit Backpflaumen	80

## Getränke



Norddeutsches Bier	84
Störtebeker Braumanufaktur GmbH	86
Norddeutscher Wein	88
Fliederbeergrog	90

## Dessert



Käseplatte	94
Dickmilch mit Schwarzbrot	96
Quetschmadam	98
Großer Hans	100
Brombeerauflauf	102
Sanddornmousse	104
Altländer Apfelgrütze	106
Ostfriesische Teecreme	108

## Kuchen



Buchweizentorte	112
Franzbrötchen	114
Butterkuchen	116
Register	120

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“ – Heraklit von Ephesus (etwa 540–480 v. Chr.)

## Küchenklassiker im Wandel der Zeit

Norddeutsche Küchenklassiker sind angesagt. Viele Kochbücher berichten darüber, und alle Landgasthöfe in unserer Region haben die saisonalen Klassiker auf der Karte. Bemerkenswert ist allerdings, dass in der modernen Küche, in der gehobenen Gastronomie und bei den Vegetariern oder Veganern immer wieder Rezepte entdeckt werden, die teilweise sehr viel älter sind als unsere Klassiker oder aber ganz neu hinzukommen und in einigen Jahren wohl schon als Klassiker bezeichnet werden können.

Einige davon finden Sie in diesem Buch.



**Meeräsche als Kotelett gebraten. Der Fisch kommt aus südlichen Gefilden und ist im Zuge der Klimaverschiebung zu uns eingewandert. Ein Rezeptklassiker der Zukunft?**



**Alt und doch sehr modern, Makkaroni mit Backobst, vegetarisch, schnell zubereitet und ein echter norddeutscher Klassiker.**

**W**enn wir über klassische norddeutsche Rezepte sprechen, dann meinen wir Gerichte wie Birnen, Bohnen und Speck, oder Rübenmalheur, weniger Löwenzahnsalat oder Fischtartar. Warum eigentlich? Vielleicht weil wir Rezepte wie Grünkohl mit Kochwurst oder Mecklenburger Rippenbraten noch aus unserer Kindheit kennen und weil das leckere Essen damals schon von Oma serviert wurde? Beschäftigt man sich allerdings mit der Historie vieler Rezepte, dann stellt sich heraus, dass manches Gericht schon sehr viel älter ist als das Rezept von Oma. Manches, was heute von modernen Köchen gerade neu entdeckt wird, ist schon Jahrhunderte alt und einfach nur in Vergessenheit geraten. Dabei entspricht es oftmals dem Bedürfnis nach leichter Kost und ist vielfach vegetarisch oder sogar vegan.

Jeder kennt den Giersch aus dem Garten, dies teuflische Gewächs, welches mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln bekämpft wird. Schon die Steinzeitmenschen kannten diese Pflanze. Im Mittelalter wurden ihr sogar Heilkräfte nachgesagt. Und heute wird sie gerade neu entdeckt und gilt als vielseitig in der Küche und nicht zuletzt sogar als Köstlichkeit. Gerade die oft unansehnlichen oder in Miss-

kredit geratenen Pflanzen und Tiere sind es, die heute modern interpretiert wieder auf der Karte stehen. Zum Beispiel der Löwenzahn, die dicke Bohne oder die Rote Bete. Oder denken wir an die schon fast untergegangenen Tierrassen, wie das Sattelschwein aus Angeln, das wegen seines hohen Fettgehaltes in den fünfziger Jahren keinen Platz mehr auf dem Markt fand. Heute ist es eine regionale Köstlichkeit, die nur schwer zu bekommen ist.

Und dann sind da noch die Klimawanderer, besonders Fische, die wir eigentlich nur von Restaurants im Mittelmeerraum kennen, die sich aber auf Grund der Klimaverschiebung zu uns nach Norden wagen und plötzlich auf den Speisekarten der Gasthöfe auftauchen, wie zum Beispiel der Loup de Mer oder die Meeräsche, die seit einiger Zeit in unseren Gewässern gefangen werden. Hier kommen Gerichte neu auf die Speisekarten, die unsere Enkel vielleicht schon als Klassiker bezeichnet werden. Genauso steht es um die Äpfel aus dem Alten Land. Einige Sorten, die wir als besonders norddeutsch ansehen, Cox Orange oder Holsteiner Cox, werden es schwer haben, weil ihnen die etwas höheren Temperaturen nicht so sehr behagen. Ganz anders hingegen die Weinreben. Allein 10 Hektar Wein wird in Schleswig-Holstein angebaut, und zwar mit beständig wachsendem Erfolg. Hier wird der Wandel besonders deutlich.

Leicht und kalorienarm statt fett und schwer verdaulich. Unsere norddeutsche Küche befindet sich im Wandel. In diesem Buch möchte ich Sie gern mitnehmen auf eine kleine Reise durch unsere norddeutsche regionale Küche. Entdecken Sie die ganz alten klassischen Rezepte und die ganz neuen, die erst auf dem Weg zum Klassiker sind.

**Viel Spaß beim Lesen und Genießen  
wünscht Ihnen Tom Dieck  
Borgwedel im Frühjahr 2014**

# Leicht und schnell b

Was Garten und Meer zu bieten haben. Hier sind norddeut



# eginnen

sche Menüstarter am Start.

Lust auf mehr. Unsere Vorspeisen sind genau die richtigen Starter für ein leckeres norddeutsches Drei-Gänge-Menü.

Sie sind schnell zubereitet, leicht und bekömmlich und vor allen Dingen, sie machen beim Anblick schon so richtig Lust auf den folgenden Hauptgang.



Fotos: LAND&MEER

Während der Blätterteig im Ofen aufgeht, wird der Bacon kross. Stimmt die Farbe, so nach 15 bis 20 Minuten, dann ist der Birnenteig 2.0 fertig.



Foto: LAND&MEER, Wikimedia Commons / Nobbip

## Feuilleté – Birnenteig 2.0

Birnenteig wird in der traditionellen norddeutschen Küche aus Teigresten zusammengerührt und kam früher als Letztes in den warmen Backofen. Heute gibt es den Backtag schon lang nicht mehr, aber Birnenteig ist lecker und lässt sich dank moderner Fertigteige in wenigen Minuten servieren.

**G**oethe soll den leckeren, blätterigen Teig auf seiner italienischen Reise in Neapel kennengelernt haben, und er lobte die leichte Verdaulichkeit der Speise. Erfunden wurde der Blätterteig wahrscheinlich schon im 12. Jahrhundert am Hofe der osmanischen Sultane, die ihre Leibgarde zum Ramadan damit beschenkten. Die Herstellung des luftigen Gebäcks ist nicht einfach, denn der Teig

aus Mehl, Salz und Wasser muss in viele dünne Schichten gelegt werden. Wieder und wieder wird er touriert, wie der Fachausdruck heißt. Dabei wird Butter in die dünn ausge-rollten Schichten eingeschlagen. In der Hitze des Ofens geht das vielschichtige Backwerk dann auf, und zwar ohne Backpulver oder Hefe. Die in den vielen Schichten gebundene Feuchtigkeit beginnt zu kochen, und der

Wasserdampf lässt den Teig Blasen werfen, die am Ende platzen. Nach wenigen Minuten ist so ein luftiger krosser und blättriger Teig entstanden, der kaum Eigengeschmack hat und sich deshalb genauso für süße wie für salzige Leckereien verwenden lässt. Für den Haushalt wäre Blätterteig wohl in Vergessenheit geraten, weil der Aufwand der Herstellung viel zu hoch ist. Doch heute gibt es kaum ein Kühl-

**Birnenteig, der Klassiker von damals, kommt heute in wenigen Minuten auf den Tisch**



**Schöner sind doch Birnen vom eigenen Baum. Sonst gibt es immer welche im Supermarkt.**

regal im Supermarkt, das nicht Fertigblätterteig enthält. Und eine Feuilleté ist schnell gebacken. In Frankreich wird sie mit Ziegenkäse und fein geschnittenen Birnen belegt und kommt damit unserem norddeutschen Birnenteig schon recht nahe. Wir haben das ursprüngliche Rezept nur ein ganz klein wenig ergänzt, und schon haben wir den klassischen norddeutschen Birnenteig in der modernen Variante – eben den Birnenteig 2.0.

Der Fertigteig wird aus der Kühlung genommen. Einige Minuten darf er ruhen, bis er Zimmertemperatur angenommen hat. Am besten lässt er sich auf einem großen Brett bearbeiten. Da sich der blättrige Teig fertig gebacken nicht schneiden lässt, macht es Sinn, ihn jetzt zu portionieren. Jedes Stück wird je nach Geschmack mit Ziegenkäsestücken belegt oder mit Frischkäse von der Ziege bestrichen. Darauf liegt die Birne in dünnen Scheiben sowie eine Scheibe Bacon. Dann geht der Teig bei gut 200 Grad für 15 bis 20 Minuten in den Backofen. Vor dem Servieren sollte man noch etwas Honig darüber träufeln.

## Birnenteig 2.0

### Der schnelle Gang vorweg

#### Zutaten (für vier Personen)

- 1 Paket Fertig-Blätterteig
- 1 Paket Bacon
- 2 süße Birnen
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Zweige frischer Thymian aus dem Garten

#### Zubereitung:

Den Blätterteig ausbreiten, entweder in Portionen schneiden oder im Stück lassen. Den Rand etwas einfalten. Den Ziegenkäse auf dem Teig verteilen und die Birnen in dünnen Scheiben darübergerben. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und darüberstreuen. Jetzt



das Ganze noch mit dem Bacon belegen und dann ungefähr 15 Minuten im 200 Grad heißen Ofen backen lassen. Wenn der Teig schön aufgegangen ist und eine gute Bräune hat, ist er fertig. Jetzt fehlt nur noch der Honig, der mit dem Löffel darübergeträufelt wird.



Für die Suppe eignet sich der Hokkaido Kürbis. Er ist klein und handlich.

Foto: LAND&MEER, Fotolia

## Die gelben Riesen

Manche sind so groß, dass man sie mit zwei Armen nicht umfassen kann. Manchmal bringen sie bis zu 400 Kilogramm Gewicht auf die Waage. Sie leuchten in den schönsten Rottönen und schmücken jeden herbstlichen Marktstand. Kürbisse sind bei uns im Norden die Früchte des Herbstes.

**K**aum eine Pflanze gehört schon so lange zu den Küchenfrüchten wie der Kürbis, der eigentlich eine Beere ist, so wie die Johannisbeere, nur viel größer. Weil die Schale des Kürbisses hart ist, heißt er auch Panzerbeere. Wissenschaftler gehen heute davon aus, dass der Kürbis schon vor über 10.000 Jahren domestiziert wurde. Das sollen Samenfunde belegen. Kürbisse werden fast weltweit

angebaut. So wie bei uns werden sie auch gerne in den Vereinigten Staaten gezüchtet. Dort hat man es allerdings besonders auf die Riesenexemplare abgesehen. Wenn bei uns ein Rekordkürbis, wie er im Jahre 2011 in der Blomeschen Wildnis bei Glückstadt geerntet wurde, stolze 400 Kilogramm auf die Waage bringt, dann würde er in Kalifornien bei einem Kürbiswettbewerb nicht einmal groß