Queller, Krete und Salzwiesenrind neu entdeckt

Genuss mit Zukunft

Alte Obst- und Gemüsesorten, handgefertigte Lebensmittel ohne industrielle Zusätze, traditionelle Rezepte, die bei uns längst in Vergessenheit geraten sind. Auch in Norddeutschland ist nachhaltiger Genuss auf dem Vormarsch. Wir stellen Ihnen Produzenten von Queller, Krete und Salzwiesenrind vor.

Sendung: Samstag 25.02.2023

Die Rezepte zum Nachkochen

Rezept „Förde Surf & Turf“

Zutaten Selleriepüree

450g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
Zitronensaft
25g Butterwürfel, kalt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Selleriewürfel nach dem Schneiden schnell in kaltes Wasser mit Zitronensaft legen. So bleibt das Gemüse schön weiß. Den Sellerie im Dämpfer bei 85°C weich garen und ausdämpfen lassen. Vom

warmen Sellerie 300g mit der kalten Butter fein pürieren. Die restlichen 150g grob hacken und unter das Püree heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Förde Miesmuscheln

1kg Förde Miesmuscheln
1 Fleischtomate gewürfelt
1 Frühlingszwiebel, 1 Stange Staudensellerie alles fein gewürfelt
2 El Knoblauchöl
3 El Olivenöl
40g Butterwürfel
100ml Sahne
250ml Blaufränkisch Rosé

Zubereitung

Die Muscheln putzen, in kaltem Salzwasser säubern und gut abtropfen lassen.
Eine Sauteuse oder einen Topf mit Olivenöl und Knoblauchöl gut erhitzen. Muscheln, Tomatenwürfel und Staudenselleriewürfel hineingeben, rührend den Roséwein und die Frühlingszwiebeln zugeben und abgedeckt ca. 4 min köcheln lassen.
Den Fond durch ein Sieb in einen Topf abgießen und diesen Fond mit der Sahne und der Butter einkochen. Die Muscheln warm stellen.

Drillinge (Grenaille Kartoffeln):

0,8kg Drillinge
3 EL grobes Meersalz

Zubereitung

Die gewaschenen Drillinge im kalten Salzwasser auf den Herd stellen, aufkochen und dann ca. 8 min kochen lassen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln warm stellen.

Queller-Pesto

50g Queller
2EL Olivenöl
1EL Knoblauchöl
1EL Bronzefenchelessig (oder Apfelessig)
1TL Parmesan gerieben
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Queller fein schneiden und mit den Zutaten vorsichtig verrühren.

Galloway-Filetsteak

4 Salzwiesenrind-Filetsteaks à 200g
2 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Filetsteaks zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten.

Anrichten

Die Steaks aus der Pfanne nehmen und in Alufolie für fünf Minuten im Backofen bei 80°C ruhen lassen. Das Selleriepüree und das Rinderfilet auf einem vorgewärmten Teller in der Mitte anrichten. Die Drillinge um das Püree legen und mit Queller-Pesto bestreichen. Den Fond mit den Muscheln angießen und mit Queller ausgarnieren.

Guten Appetit!

Rezept Kretenmarmelade

Zubereitung

Zunächst die ganzen Früchte kochen, dann die Steine mithilfe eines Kartoffelstampfers auslösen, durch ein Sieb pressen. Die Masse noch einmal aufkochen. Dann Gelierzucker hinzufügen (Verhältnis 2:1). Weiter köcheln und anschließend in Gläser abfüllen.

Rezept Trümmertorte mit Kretenmarmelade

Für den Rührteig:

125g Butter (weich)
125g Zucker
4 Eigelb
125g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Für den Baiser:

4 Eiweiße
150g Zucker
100g Mandelblätter

Für die Füllung:

Etwa ein Glas Kretenmarmelade
1 Päckchen Sahnesteif
500g Schlagsahne

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Zubereitung

Für den Rührteig:

Butter und Zucker mit den Quirlern des Handrührers mindestens 5 Minuten hell und cremig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in 2 Portionen teilen und jede Portion in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) streichen. Der Teig sollte möglichst überall gleichmäßig dick sein.

Für den Baiser:

Eiweiß steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat. Den Baiser auf die beiden ungebackenen Teigportionen in den Springformen streichen und die Oberfläche mit einem Esslöffel etwas wellig eindrücken. Die Mandelblättchen jeweils darüber streuen. Jeder Boden besteht jetzt aus einer Teig- und einer Baiserschicht. Die Teigböden nacheinander auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten bei 180 Grad/Umluft 160 Grad/Gas Stufe 3 backen. Abkühlen lassen. Einen Teigboden in 12 Stücke schneiden.

Für die Füllung:

Kretenmarmelade zuerst auf dem Boden verstreichen. Die Sahne steif schlagen und anschließend auf der Marmeladenschicht verteilen. Den zweiten Teigboden darauflegen.