

KRONEN- Letter

FrISChe Neuigkeiten aus
Schleswig-Holstein

Nur solange
Ab 1. Juli erhältlich
der Vorrat reicht!

Es ist wieder so weit:
**Der Sommer-Matjes 2010
ist da!**



Sehr geehrte Geschäftspartner!

Uns hier in Marne ist es ein großes Anliegen, mit bester Qualität zum exklusiven Fischgenuss Ihrer Gäste beizutragen. Nicht nur die sorgfältige Verarbeitung und die kontinuierliche Weiterentwicklung klassischer und innovativer Rezepturen sind entscheidend. Genauso wichtig ist der ressourcenschonende Umgang mit der Natur, d. h. dem Fischbestand. Deshalb achten wir sehr darauf, unsere Rohware, insbesondere den Hering, aus MSC-zertifizierten Beständen zu beziehen. Denn nur so wird erstklassiger Fisch auch für die nächsten Generationen noch zur Verfügung stehen. Das gilt auch für unseren leckeren Friesenkronen Sommer-Matjes, den Sie Ihren Gästen mit gutem Gewissen servieren können.

Ich wünsche Ihnen einen erfolgreichen Start in die Sommersaison 2010!

Es grüßt Sie herzlich

Hendrik Schwarz
Hendrik Schwarz
(Inhaber und Geschäftsführer)

Gastronomen und Feinschmecker dürfen sich ab dem 1. Juli wieder auf diese extra feine Fischspezialität freuen.

Bestes aus der Nordsee

Ab 1. Juli wird wieder der zarte Friesenkronen Sommer-Matjes ausgeliefert. Dafür werden ausschließlich in den ersten Wochen des Sommers in den besten Fanggründen der Nordsee die hochwertigen Nordseeheringe gefangen. Nur in dieser kurzen Zeit sind die Fische auf dem Höhepunkt ihrer Qualität und somit optimal für die Verarbeitung zum edlen Sommer-Matjes geeignet. Im Hafen angelandet, wird die hochwertige Rohware direkt weiterverarbeitet. Die frischen Heringe reifen in einem einzigartigen, schonenden Veredelungsverfahren zu einem ganz besonderen Leckerbissen heran.

Einfach lecker

Das Besondere am Sommer-Matjes: Die kleinen, delikaten Filets zergehen förmlich auf der Zunge. Verantwortlich dafür ist neben der Reifung aus Frischware der optima-

le Fettgehalt von etwa 20 %. Zusätzlich macht der geringe Salzgehalt den Sommer-Matjes zur idealen Zutat für eine frische Sommerküche. Denn er kann mit vielen Komponenten abwechslungsreich kombiniert werden – von Früchten über junges Gemüse bis hin zu ausgefallenen Dips.

Streng limitiert

Die naturbedingte Begrenzung der Fangsaison des Nordseeherings macht den Sommer-Matjes zu einem ganz besonderen Premium-Produkt. Ab dem 1. Juli können sich Feinschmecker in ganz Deutschland wieder über die Matjes-Delikatesse aus Marne freuen – **allerdings immer nur so lange, wie der Vorrat reicht.**

Sommer-Matjes Qualität von Friesenkronen

- Aus Frischware schonend gereift
- Fangsaison nur für wenige Wochen
- Zarte, besonders feine Filets mit 20 % Fettgehalt
- Mild und vollmundig im Geschmack
- Niedriger Salzgehalt
- Handverlesene Filets

Der Nordseehering

– beste Rohware für den Sommer-Matjes

Die Bandbreite zwischen einem einfachen Matjes und einem sehr guten Matjes, der von Feinschmeckern zu Recht als Delikatesse geschätzt wird, ist groß. Aber um einen wirklich hervorragenden Matjes wie den Friesenkrone Sommer-Matjes herstellen zu können, müssen viele Faktoren zusammenkommen. Hier spielen besonders die Fanggründe und der Zeitpunkt des Fangs eine entscheidende Rolle.



Beste Fanggründe

Hering ist nicht gleich Hering. Heringe aus bestimmten Beständen eignen sich einfach besser für die Verarbeitung zum Sommer-Matjes als andere. Ganz im Gegensatz zu Heringen aus der Ostsee und dem Atlantik eignet sich der Nordseehering besonders gut, um ihn zum Sommer-Matjes reifen zu lassen. Seine etwas geringere Größe hat sich optimal für feine Matjesfilets bewährt.

Außerdem ist die spezifische Struktur des Nordseeherings wichtig für die zarte und dennoch bissfeste Konsistenz des Matjes.

Das richtige Timing ist entscheidend

Die Heringe müssen sich bereits vom Winter erholt und ihre Fettreserven wieder aufgefüllt haben. Um ein Sommer-Matjes zu werden, sollte der Fettgehalt mindestens 18 % betragen. Gleichzeitig dürfen die Heringe aber noch keinen Roggen oder die sogenannte Milch angesetzt haben. Deshalb spricht man beim Matjes häufig vom „jungfräulichen“ Hering. Idealerweise ist dieser Zeitpunkt Ende Juni erreicht. Da die Fische sich aber ständig weiterentwickeln, hält dieser Zustand nur etwa sechs Wochen an. Somit ist die Fangsaison für den Sommer-Matjes auf natürliche Weise begrenzt.



Einfach ein Genuss

– Friesenkrone Sommer-Matjes

Die hohe Qualität des Sommer-Matjes liegt natürlich auch in der langjährigen Erfahrung der Marner Heringmanufaktur begründet. Doch die Rohware aus der Nordsee ist die Basis für den typischen Geschmack und die zarte Konsistenz des Sommer-Matjes. Aus diesem Grund ist es für Friesenkrone besonders wichtig, diese hochwertigen Bestände schonend zu behandeln und die nachhaltige Fischerei in diesen Gebieten zu unterstützen. Deshalb stammt die Rohware für den Sommer-Matjes ausschließlich aus MSC-zertifizierten Beständen.

Friesenkrone Feinkostqualität

Friesenkrone ist nach IFS (International Food Standard) zertifiziert und produziert nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie strengsten Qualitäts- und Hygienerichtlinien.



Sommer-Matjes

auf lauwarmem Gemüse-Couscous

Zutaten für 10 Personen:

- 20 Friesenkrone Sommer-Matjesfilets

Für den Couscous:

- 500 ml Gemüsebrühe
- Safran, gemahlen
- 300 g Couscous
- 200 g Auberginen (in Würfeln)
- 150 ml Olivenöl
- 200 g Zucchini (in Würfeln)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 200 g Datteltomaten (geviertelt)
- 60 ml Limettensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Chili
- einige Blätter frischer Koriander (in Streifen)

Für die Kaltschale:

- 500 g Gurke (geschält und entkernt)
- 250 g Paprikaschoten, rot (in Würfeln)
- 250 g Paprikaschoten, gelb (in Würfeln)
- 100 g Zwiebeln (in Würfeln)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Tomatensaft
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Tabasco
- 1 TL heller Balsamico

Für die Garnitur:

- Balsamico-Creme und Kräuter

Zubereitung:

Gemüsebrühe aufkochen, Safran zugeben, Couscous einstreuen und abgedeckt nach Packungsanweisung quellen lassen.

Auberginen in 1 TL Olivenöl anbraten, Zucchini und Knoblauch zugeben und alles unter den Couscous heben. Datteltomaten zufügen, übriges Öl und Limettensaft zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Gurken, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch mit Tomatensaft und Gemüsebrühe pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Tabasco und Balsamico verfeinern.

Die Sommer-Matjesfilets auf oder an dem Couscous anrichten und die Suppe in ein kleines Glas füllen. Mit Balsamico-Creme und Kräutern dekorieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter:
www.friesenkrone.de

Impressum:

Friesenkrone Feinkost
Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG
Alter Kirchweg 18 • 25709 Marne
Tel.: 04851-803-0 • www.friesenkrone.de

