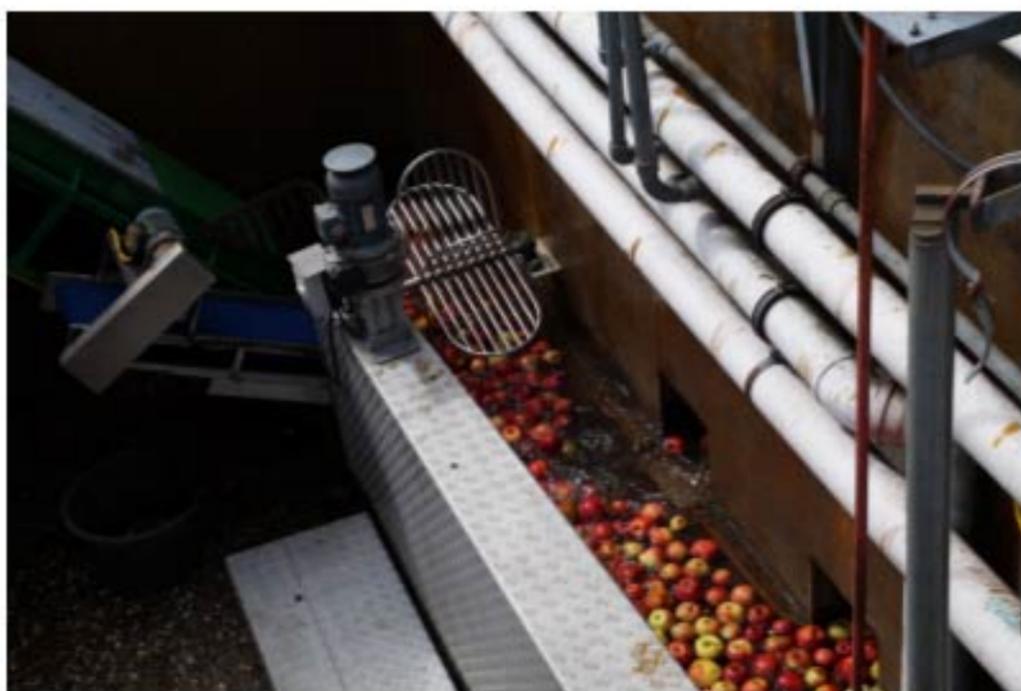




zu Besuch bei:





zu Besuch bei:





zu Besuch bei:





zu Besuch bei:

## 5 Fragen an Markus Meenen



**1. Was bedeutet für Sie Ostfriesland?**

Ruhe in der Heimat. Ein besonderer Schlag Mensch. Sturmfest und Erdverwachsen.

**2. Was zeichnet Ihr(e) Produkt(e) aus?**

Hohe Qualität. Durch den Bezug der Regionalen Rohware erhalten unsere Produkte den Typisch Ostfriesischen Geschmack.

**3. Was bedeutet Ihnen multi als Partner?**

Ein Starker Regionaler Partner. Wir sind zwei ostfriesische Traditionsunternehmen die über die Jahre hinweg für die Region stehen und miteinander kommunizieren sowie Erfolgreich eng zusammenarbeiten.

**4. Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?**

Siehe nächste Seite!

**5. Was hätten Sie schon längst tun sollen?**

Anlegen einer Streuobstwiese mit alt Ostfriesischen Äpfeln.



## **Gebratener Zander mit Auricher- Apfel-Sauerkraut für 4 Personen**



Püree: 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 100 ml Milch, 100 ml Auricher Apfelsaft, 50 g Butter, Pfeffer, Muskat

Apfel-Sauerkraut: 1 Apfel, 2 Zwiebeln, 1 EL Schmalz, 2 EL Zucker, 200 ml Auricher Apfelsaft, 200 ml Sahne, 650 g Sauerkraut

Zander: 700 g Zanderfilet auf der Haut, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 2 EL Rapsöl

Gremolata: 1 unbehandelte Zitrone, 1/2 Apfel, 30 g gehackte Haselnüsse, 1/2 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

### **Und so geht's:**

**Püree:** Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen, abgießen und ausdampfen lassen. Heiße Milch, Apfelsaft und Butter zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, warmhalten.

**Apfel-Sauerkraut:** Apfel abspülen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden. Schmalz erhitzen. Apfelstücke und Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Zucker zugeben und mit Auricher Apfelsaft ablöschen, Sahne zugeben und etwa 10 Minuten einkochen lassen. Sauerkraut ausdrücken, zugeben und erhitzen.

**Fisch:** Filets abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets dünn mit Mehl bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fischfilets auf der Hautseite scharf anbraten. Fischfilets wenden und etwa 3 Minuten garen.

**Gremolata:** Zitrone abspülen, Schale abreiben, Saft auspressen. Apfel abspülen, halbieren, entkernen, Fruchtfleisch in feine Stifte schneiden. Apfelstifte in etwa 2 EL Zitronensaft wenden. Gehackte Haselnusskerne zugeben. Petersilie abspülen und fein schneiden. Petersilie und Zitronenschale mit den Apfelstiften mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpüree und Rahm-Apfelkraut auf Tellern anrichten. Fischfilets darauf verteilen und mit der Gremolata bestreut servieren.