

BORKUMER BÜFFKES

FRIESISCHE TAPAS FÜR ZUHAUSE

Rieke Rosenbohm





1. Auflage 2025
Copyright © by
Rieke Rosenbohm
Buchfinkenweg 19
26215 Wiefelstede
E-Mail: rieke@rieke-rosenbohm.de

**Borkumer Büffkes –
Friesische Tapas für Zuhause**

Besuchen Sie uns im Internet:
www.mona-lisa.net

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5
Vorwort von Hannes Kreuzer	7
Büffkes für jede Gelegenheit	8
Sturmlicht-Büffkes	9
Matjes-Trilogie	9
Grünkohl-Tapas	10
Wattwurm-Wan-Tans	11
Garnelen-Blutwurst-Duett	12
Insel-Fusion-Büffkes	13
Sturm feste Happen	14
Winterwunder-Büffkes	15
Tauwetter-Büffkes	16
Comeback-Büffkes	17
Fusion-Krabben-Tapas	17
Heimkehr-Häppchen	18
Neuinterpretierter Labskaus	19
Räucheraal deluxe	20
Friesische Fingerfood-Variation	21
Therapeuten-Büffkes	22
Tröstende Kartoffelpuffer-Trilogie	22
Meereszauber-Büffkes	23
Heilsame Happen	24
Trost-Büffkes	25
Notfall-Büffkes	26
Proben-Büffkes	27
Wahrheitshappen	28
Kontrast-Büffkes	28
Ehrlichkeits-Häppchen	29
Hochzeits-Büffkes	30
Festliche Variationen	30
Leuchtturm-Leckereien	31
Wattenmeer-Wunder	32
Büffkes für jede Tageszeit	33
Morgenweck-Variationen	33
Sonnenuntergangs-Büffkes	34
Abend-Büffkes	35
Mitternachts-Büffkes	36
Hannes' geheime Rezepturen	37
Präsentation der Büffkes	40
Das kleine Insellexikon der Büffkes-Begriffe	43
Nachwort von Hannes Kreuzer	45

Von der Bulettenschmiede zum Kultphänomen

Als der Inselkoch Hannes in Band 5 der Mona-Lisa-Reihe ("Mona Lisa ... und der swingende Sven") zum ersten Mal seine *Borkumer Büffkes* kreierte, ahnte noch niemand, dass diese kleinen kulinarischen Kunstwerke einmal zu einem eigenen Phänomen werden würden. Was als einfacher Snack in Giselas *Bulettenschmiede* begann, entwickelte sich über die Bücher hinweg zu einer eigenen Philosophie des authentischen Geschmacks.

Die Mona-Lisa-Reihe, die Sie auf Amazon als E-Books oder Taschenbücher finden können, erzählt die Geschichte der Psychologin Dr. Ramona Luisa Lilienthal, die auf Borkum ein neues Leben beginnt. In ihrer Praxis, untergebracht in einem ehemaligen Freudenhaus, hilft sie Menschen in Krisen - und findet dabei selbst ihr Glück. An ihrer Seite: Hannes Kreuzer, der Koch mit der dunklen Vergangenheit und dem großen Herzen, dessen *Büffkes* längst zum Markenzeichen der Serie geworden sind.



Nach zahllosen Anfragen von Leserinnen und Lesern, die mehr über Hannes' Kreationen wissen wollten, haben wir uns entschlossen, dieses kleine Kochbuch zusammenzustellen. Es ist keine gewöhnliche Rezeptsammlung, sondern eine Liebeserklärung an die norddeutsche Küche, an kreatives Kochen und an die heilende Kraft guten Essens.

Die hier vorgestellten Büffkes sind mehr als nur Rezepte - sie sind kleine Geschichten, die von Heilung erzählen (Therapeuten-Büffkes), von Neuanfängen (Comeback-Büffkes) oder von der Kraft der Wahrheit (Wahrheitshappen). Jede Kreation hat ihren eigenen Charakter, genau wie die Charaktere in den Mona-Lisa-Romanen.

Dieses Kochbuch ist unser Geschenk an Sie, die treuen Leser der Serie. Es ist eine Einladung, ein Stück Borkum in Ihre Küche zu holen - mit einem Augenzwinkern und der Freiheit, die Rezepte nach eigenem Geschmack zu interpretieren. Denn wie Hannes immer sagt: "Ein gutes Büffke ist wie eine gute Geschichte - sie lebt von der Liebe zum Detail und der Freude am Experimentieren."

Alle Bände der Mona-Lisa-Reihe können Sie bei Amazon finden (<https://www.amazon.de/dp/B0DJCMFSSS>). Jeder Roman ist in sich abgeschlossen und kann auch einzeln gelesen werden. Aber wie bei einem guten Menü macht die Kombination den besonderen Genuss aus.

In diesem Sinne: Lassen Sie sich inspirieren, experimentieren Sie und genießen Sie - ganz im Sinne von Hannes Kreuzer und seiner Philosophie der authentischen Küche.

Ihre
Rieke Rosenbohm

Vorwort von Hannes Kreuzer

Kochen ist wie das Leben - manchmal muss man improvisieren,
aber mit Liebe wird alles gut.

Liebe Freunde der Inselküche,

als ich damals in der *Bulettenschmiede* meiner Tante die ersten *Büffkes* kreierte, hätte ich nie gedacht, dass daraus einmal eine eigene Philosophie werden würde. Aber wie heißt es so schön? Das Leben schreibt die besten Rezepte.

Was als einfache Häppchen begann, entwickelte sich zu einer Küche der besonderen Momente. Jedes *Büffke* erzählt eine Geschichte, jede Kreation hat ihren eigenen Charakter. Wie unsere Insel: rau, ehrlich und voller Überraschungen.

In diesem kleinen Kochbuch finden Sie nicht nur Ideen, sondern Stimmungen, Momente, kleine Fluchten aus dem Alltag. Natürlich sind nicht alle Zutaten überall verfügbar^{*)} - improvisieren Sie! Das macht einen guten Koch aus.

Euer
Hannes Kreuzer

Die *Büffkes*-Philosophie

- Kleine Happen, große Wirkung
- Qualität vor Quantität
- Regional denken, kreativ handeln
- Mit Liebe würzen

^{*)} Sie werden zum Beispiel feststellen, dass in den angerichteten *Büffkes* keine Nordseekrabben abgebildet sind. Das lag einfach daran, dass zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses kleinen Büchleins keine frischen Krabben verfügbar waren. Nehmen Sie am Besten frisch, was saisonal verfügbar ist.

Büffkes für jede Gelegenheit

Ein gutes Büffke braucht drei Dinge: frische Zutaten, kreative Ideen und eine Geschichte

Grundzutaten, die immer vorrätig sein sollten

- Schwarzbrot (am besten selbst gebacken)
- Frische Nordseekrabben (zur Not TK-Ware)
- Dill, viel Dill!
- Hausgemachte Remoulade
- Sanddorn-Gelee
- Meerrettich
- Kartoffeln der Saison

Wenn keine Nordseekrabben verfügbar sind...

Ersatz durch:

- Garnelen aus nachhaltiger Zucht
- Räucherlachs
- Forellentatar
- Surimi (nur im absoluten Notfall!)

Sturmlicht-Büffkes

Für stürmische Tage und große Gefühle

Matjes-Trilogie

Drei Interpretationen des Nordseeklassikers - von traditionell bis modern.

Perfekt für stürmische Zeiten - und für alle, die nicht wissen, ob sie lachen oder weinen sollen. Wie das Wetter auf Borkum: Mal hell, mal dunkel, aber immer interessant!

- Zutaten: Matjesfilets, rote Zwiebeln, Schwarzbrot, Äpfel, Kartoffeln für Blini, Wasabi, Sesam
- Anrichtung: Weißer rechteckiger Teller, drei Bereiche:
- Klassisch: Mit Zwiebeln auf Schwarzbrot
 - Modern: Als Tatar mit Apfel auf Kartoffelblini
 - Fusion: Mit Wasabi-Schaum und schwarzem Sesam



Grünkohl-Tapas

Winterlicher Klassiker neu interpretiert als filigrane Häppchen.

Zutaten: Grünkohl, Pinkel, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln

Anrichtung: Dunkle Steinplatte mit winterlichen Kreationen: Grünkohl-Pralinés mit Pinkel-Kern auf Kartoffelcreme, daneben Grünkohl-Dim-Sum mit Kassler-Chips, und knusprige Grünkohl-Chips mit Pinkel-Mousse. Garniert mit gerösteten Zwiebeln.



Wattwurm-Wan-Tans

Keine Sorge - hier kommen keine echten Wattwürmer zum Einsatz!
Eine augenzwinkernde Hommage an die Nordsee.

- Zutaten: Wan-Tan-Teig, Nordseegarnelen (fein gehackt),
Ingwer, Koriander, Öl zum Frittieren, Wasabi-
Mayonnaise
- Anrichtung: Drei goldbraun frittierte Täschchen auf schwarzer
Schieferplatte, mit Wasabi-Mayo und Algendekoration



Garnelen-Blutwurst-Duett

Wie Licht und Schatten auf stürmischer See vereint dieses Büffke Gegensätze. Goldbraun gebratene Nordseegarnelen treffen auf hauchfein geschnittene Blutwurst. Die verbindende Honig-Meersalz-Reduktion schafft die Balance zwischen süß und salzig.

Zutaten: Nordseegarnelen, feine Blutwurst, Honig, Meersalz, frische Kräuter

Anrichtung: Auf schwarzem Schieferteller, links die Garnelen, rechts die Blutwurst, die Reduktion als verbindendes Element in der Mitte. Garniert mit feinen Kräutern.



Insel-Fusion-Büffkes

Wenn Ost und West auf Nord trifft - kreative Verschmelzung verschiedener Küchentraditionen.

So multikulturell wie ein Shanty-Chor mit Wasabi. Beweisen, dass auch Wattwürmer Weltbürger sein können. Traditionell innovativ - oder innovativ traditionell?

Zutaten: Matjes, Sushireis, Garnelen, Wan-Tan-Teig, Wasabi, Algen

Anrichtung: Moderne Schieferplatte mit kreativen Fusionen: Matjes-Sushi mit Kartoffelreis, daneben Wattwurm-Wan-Tans (mit Krabbenfüllung), und Nordsee-Tapas mit Wasabi-Mayo. Garniert mit Algen und Sesam.



Sturmfeste Happen

Kräftige Kreationen, die jedem Wetter trotzen. Wärmend und substanziell.

Halten jedem Sturm stand - ob Windstärke 12 oder emotionale Turbulenzen. Perfekt ausbalanciert wie ein Seemann nach dem fünften Grog!

Zutaten: Fischsuppe, Grünkohl, Pinkel, Kartoffeln, Wachtelei, frische Kräuter

Anrichtung: Dunkle Schieferplatte mit kräftigen Kreationen: Dampfende Mini-Fischsuppe im Espressotässchen, daneben eine warme Grünkohl-Pinkel-Praline auf Kartoffelpüree, und ein kleiner Labskaus mit perfektem Wachtelei. Garniert mit frischen Kräutern.



Winterwunder-Büffkes

Wärmende Kreationen für kalte Tage, die von innen heizen und die Seele streicheln.

Zutaten: Fischsuppe, Sahne, Matjes, Kartoffeln, Rote Bete, Garnelen

Anrichtung: Weiße Porzellanplatte mit wärmenden Kreationen: Heißes Mini-Fischsüppchen mit Sahnehäubchen im Glas, daneben eine dampfende Kartoffel-Matjes-Praline auf Rote-Bete-Püree, und warme Garnelen-Kroketten mit Dillschaum. Dezent garniert mit kristallinen Salzflöckchen.



Tauwetter-Büffkes

Wie schmelzender Schnee vereinen sich hier warme und kalte Elemente zu einer harmonischen Komposition.

Zutaten: Garnelen für Carpaccio, Matjes für Tatar, Kartoffeln, Wasabi

Anrichtung: Transparente Glasplatte mit Kompositionen aus warm und kalt: Lauwarmes Garnelen-Carpaccio neben eisgekühltem Matjes-Tatar, dazu Kartoffel-Wasabi-Schaum. Dekoriert mit Eisblumen-Effekt.



Comeback-Büffkes

Wenn das Leben eine zweite Chance braucht

Fusion-Krabben-Tapas

Eine Neuinterpretation traditioneller Elemente. Das klassische Garnelentatar wird durch moderne Wasabi-Creme und schwarzen Sesam in die Gegenwart geholt.

Wenn du denkst, es geht nicht mehr, kommt irgendwo ein Büffke her! Besonders beliebt bei verstummten Sängerinnen und allen, die einen Neustart wagen.

Zutaten: Nordseegarnelen, Wasabi, Mayonnaise, schwarzer Sesam, Dill

Anrichtung: Tatar scheibenförmig anrichten, mit Wasabi-Creme toppen, Sesam drum herum streuen. Ein Blatt frischen Dills als Garnitur.



Heimkehr-Häppchen

Vertraute Geschmäcker in neuem Gewand - wie eine kulinarische Umarmung..

Schmecken wie Urlaub, riechen wie Meer und machen süchtig wie Muschelsuchen bei Ebbe. Warnung: Können zu spontanen Umzügen auf die Insel führen!

Zutaten: Mini-Brötchen, Fischfrikadellen, Garnelen, Matjes, Äpfel

Anrichtung: Rustikales Holzbrett mit vertrauten Kreationen in neuem Gewand: Mini-Fischbrötchen am Spieß mit hausgemachter Remoulade, daneben ein Krabben-Cocktail im Kristallglas, und eine kunstvolle Matjes-Rolle mit Apfel. Garniert mit Dill und Zitronenmelisse.



Neuinterpretierter Labskaus

Der deftige Seemannsklassiker als elegantes fingerfood neu erfunden.

Zutaten: Kartoffeln, Rote Bete, Corned Beef, Wachtelei, Gewürzgurken, rote Zwiebeln

Anrichtung: Auf Schieferplatte: Rosa Kartoffelpüree mit Roter Bete als Basis. Daneben Corned-Beef-Tatar. Gekrönt von perfekt pochiertem Wachtelei. Garniert mit knusprigen Zwiebelchips.



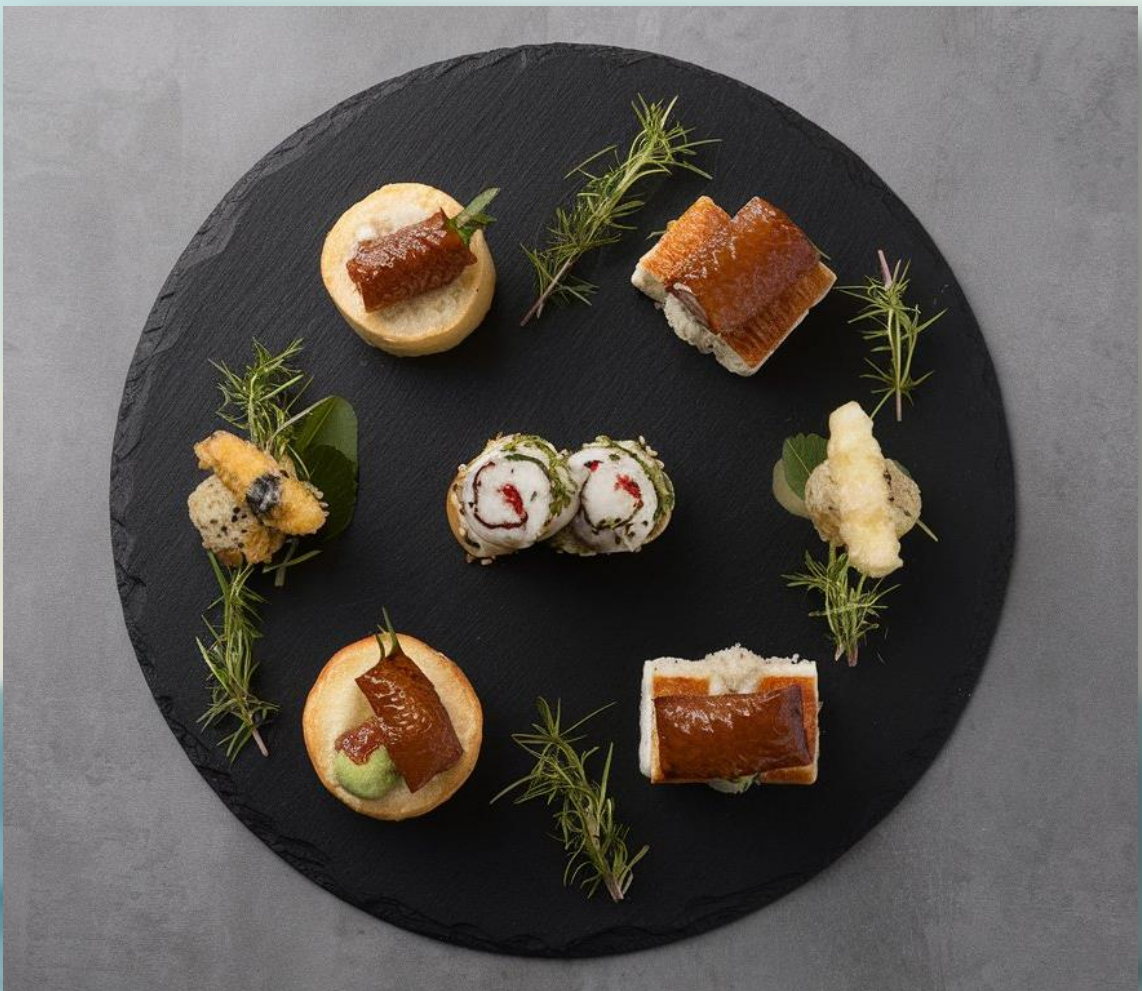
Räucheraal deluxe

Eine hochwertige Neuinterpretation des Inselklassikers - traditionell und modern zugleich.

Zutaten: Geräucherter Aal (in feine Scheiben geschnitten), Brioche, Wasabi, schwarzer und weißer Sesam, Algenblätter, Kartoffeln für Espuma, Rote Bete, Meerrettich

Anrichtung: Schwarze Schieferplatte mit drei eleganten Variationen:

- Aal-Tatar mit Wasabi auf getoastetem Brioche
- Aal-Mousse in Röllchenform, im Sesammantel
- Aal-Tempura mit Meerrettich-Schaum



Friesische Fingerfood-Variation

Für alle, die die Nordsee mit den Fingern essen wollen

Feiner als Muschelsuppe, stylicher als Fischbrötchen. Beweisen, dass auch Friesen Fingerspitzengefühl haben können - zumindest kulinarisch!

Zutaten: Garnelen, Gurken, Fischbrötchen-Zutaten, Matjes, Schwarzbrot

Anrichtung: Längliche Schieferplatte mit nordischen Häppchen: Krabben-Tartar auf Gurken-Chips, daneben Mini-Fischbrötchen am Spieß, und Matjes-Tatar auf Schwarzbrot-Würfeln. Dekoriert mit Dill und Kresse.



Therapeuten-Büffkes

Wenn die Seele Nahrung braucht

Tröstende Kartoffelpuffer-Trilogie

Tröstende Kombinationen, die Körper und Seele wärmen. Die Kartoffelpuffer-Trilogie verbindet Heimatgefühle mit kulinarischer Innovation.

Diese Häppchen sind wie eine kulinarische Umarmung - sie heilen zwar keine gebrochenen Herzen, aber sie machen sie definitiv etwas leichter. Besonders beliebt bei Therapeutinnen, die sich in Inselköche verlieben...

Zutaten: Kartoffeln, Garnelen, Matjes, Sanddorn, frische Kräuter, Zwiebeln

Anrichtung: Drei verschiedene Mini-Puffer auf vorgewärmten Teller, jeweils anders belegt.



Meereszauber-Büffkes

Kleine Kunstwerke aus den Schätzen des Meeres, kombiniert mit traditionellen Kartoffelspezialitäten der Insel. Verschiedene Fischvariationen treffen auf knusprige und cremige Komponenten und werden durch frische Kräuter der Saison vollendet.

Zutaten: Kartoffeln, Polenta-Taler, gemischte Räucherfische (Lachs, Forelle, Makrele), Garnelen, mariniertes Hering, frische Kräuter (Dill, Petersilie, Basilikum), Zitrone, Aioli, Mini-Blinis, Essbare Blüten zur Dekoration

Anrichtung: Das Auge isst mit - jedes einzelne Büffke ist liebevoll dekoriert und erzählt seine eigene Geschichte von der Nordsee. Ein besonderes Highlight ist das knusprige Kartoffelstroh-Nest mit mariniertem Hering. Tipp vom Küchenchef: Sofort servieren, damit die knusprigen Komponenten ihre Textur behalten.



Heilsame Happen

Drei tröstende Kreationen, die Körper und Geist gut tun.

Zutaten: Räucheraal, Schwarzbrot, Garnelen, Avocado, Algenblätter, Makrele für Frikadellen, Dill

Anrichtung: Schwarze Schieferplatte mit drei Elementen:

- Canapés aus dunklem Brot mit Räucheraal und frischen Kräutern
- Garnelen-Avocado-Happen auf knusprigen Algenchips
- Goldbraune Makrelenfrikadellen mit Dillschaum



Trost-Büffkes

Wenn nur noch gutes Essen hilft - liebevoll komponierte Happen für schwere Momente.

Zutaten: Fischfrikadellen, Kartoffelpüree, Fischsuppe, Matjes, Apfel

Anrichtung: Warme, runde Keramikplatte mit tröstlichen Happen: Goldbraune Mini-Fischfrikadellen auf Kartoffelpüree, daneben cremige Krabben-Suppe im Tässchen, und ein kleines Matjes-Törtchen mit Apfel. Liebevoll garniert mit essbaren Blüten



Notfall-Büffkes

Wenn es schnell gehen muss, aber trotzdem schmecken soll - die Express-Version der Büffkes-Kunst.

Schnell wie die Inselfeuerwehr, tröstend wie Giselas Umarmung. Perfekt für überraschende Wintereinbrüche im Juni und andere Katastrophen des Alltags.

Zutaten: Mini-Brötchen, Fischfrikadellen, Remoulade, Garnelen, Schwarzbrot, Matjes, Zwiebeln

Anrichtung: Rustikale Holzplatte mit drei schnellen, aber eindrucksvollen Variationen:

- Express-Mini-Fischbrötchen mit hausgemachter Remoulade
- Gestapelter Krabbentoast
- Schnelles Matjestatar mit roten Zwiebelringen



Proben-Büffkes

Leichte, inspirierende Kreationen für kreative Momente - wenn Körper und Geist Nahrung brauchen, aber der Kopf noch klar bleiben soll.

Zutaten: Lachs, Avocado, Wasabi, Kartoffeln für die Puffer, Garnelen für den Salat, Matjes für das Tatar, Pumpernickel, frische Kräuter und essbare Blüten

Anrichtung: Moderne Schieferplatte mit drei kreativen Elementen:

- Lachs-Avocado-Röllchen mit dezentem Wasabi-Punkt
- Mini-Kartoffelpuffer, gekrönt mit frischem Garnelensalat
- Matjes-Tatar auf knusprigem Pumpernickel



Wahrheitshappen

Wenn es Zeit für klare Worte ist

Kontrast-Büffkes

Drei kleine, aber ehrliche Happen, die keine Kompromisse kennen.
Jeder mit seiner eigenen Wahrheit.

Zutaten: Für Happen 1: Sesam schwarz/weiß, Garnelentatar
Für Happen 2: Garnelen, Chili, Honig
Für Happen 3: Matjes, Kartoffelpüree
Anrichtung: Drei kleine quadratische Teller nebeneinander.



Ehrlichkeits-Häppchen

Klare Geschmäcker ohne Schnörkel - so ehrlich wie ein Nordseesturm.

So ehrlich wie ein Ostfrieser nach dem dritten Korn. Diese Häppchen sagen die Wahrheit, auch wenn man sie vielleicht nicht hören will. Aber wie heißt es so schön? Die Wahrheit liegt im Büffke!

Zutaten: Garnelen, Gurken, Fischfond für Schaum, Algen für Chips

Anrichtung: Schlichte, rechteckige Steinplatte mit puristischen Kreationen: Nordseekrabben pur auf Gurkenscheibe, daneben ein klarer Krabben-Schaum im Schnapsglas, und knusprige Seetang-Chips.



Hochzeits-Büffkes

Für die schönsten Momente im Leben

Festliche Variationen

Festliche Variationen für den schönsten Tag im Leben - elegant, aber bodenständig.

Romantisch wie ein Sonnenuntergang über der Nordsee, aufregend wie die erste Wattwanderung zu zweit. Garantiert ohne Muschelschalen im Brautkleid!

Zutaten: Austern, Zitrone, Sanddorn-Gelee, Gin, Gurke, Lachs, Wasabi, Sesam, Garnelen für Cocktail

Anrichtung: Elegante weiße Etagere mit drei Ebenen:

- Unten: Austern auf Eis mit drei Toppings (klassisch mit Zitrone, modern mit Sanddorn-Gelee, friesisch mit Gin-Gurke)
- Mitte: Lachs-Pralines im Sesammantel mit Wasabi-Kern
- Oben: Edle Mini-Garnelen-Cocktails in Kristallgläsern



Leuchtturm-Leckereien

Aufgebaut wie ein Leuchtturm, jede Ebene eine neue Geschmacksüberraschung.

Weisen den Weg wie der *Neue Leuchtturm* - nur schmackhafter!
Ideal für alle, die den kulinarischen Heimathafen suchen.

Zutaten: Garnelen, Räucherfisch, Kartoffeln, Matjes, Apfel, Zwiebeln

Anrichtung: Hohe Etagere in Leuchtturm-Form mit drei Ebenen:
Unten Nordseekrabben-Cocktails in Gläsern, in der Mitte Räucherfisch-Variationen auf Kartoffelblini, oben Matjes-Häppchen mit Apfel-Zwiebel-Topping.
Maritime Dekoration



Wattenmeer-Wunder

Eine Hommage an die Schätze des Wattenmeers.

So überraschend wie eine Robbe im Hafenbecken, so authentisch wie Matjesgeruch am Morgen. Machen selbst Binnenländer zu Küstenkindern!

Zutaten: Garnelen, Avocado, Fisch für Praline, Kaviar, essbare Algen

Anrichtung: Gewellte Glasplatte mit Meeresspezialitäten: Garnelen-Avocado-Tartar in Muschelschalen, daneben hausgemachte Fischpraline auf Algenbett, und Krabben-Schaum mit Kaviar-Topping. Garniert mit essbarem Seetang



Büffkes für jede Tageszeit

Morgenweck-Variationen

Der perfekte Start in den Tag - maritim interpretiert.

Wecken garantiert auch die müdesten Wassersportler. Sogar Conny ist dafür bekannt, vor zwölf Uhr aufzustehen, wenn diese Büffkes locken!

Zutaten: Eier, Garnelen, Räucherlachs, Meerrettich, Kartoffeln, Matjes.

Anrichtung: Helle Frühstücksplatte mit morgendlichen Variationen: Krabben-Rührei auf Mini-Brioche, daneben geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum auf Kartoffelrösti, und eine Matjes-Tatar-Waffel mit Dillspitze. Dekoriert mit essbaren Blüten, Morgentau-Effekt durch feine Kräuter



Sonnenuntergangs-Büffkes

Inspiziert von den goldenen Farben des Abendhimmels über Borkum.
Leicht und beschwingt wie die letzte Stunde des Tages.

Zutaten: Lachs, Mango, Matjes, Kartoffeln, Garnelen, essbare Goldstaubdekoration

Anrichtung: Rosa-golden schimmernde Porzellanplatte mit abendlichen Spezialitäten: Lachs-Tatar mit Mango-Topping, daneben eine kalte Matjes-Kartoffel-Praline mit Goldstaub, und ein Garnelen-Cocktail im vereisten Glas. Dekoriert mit essbaren Blüten in Sonnenuntergangsfarben.



Abend-Büffkes

Der perfekte Ausklang eines Insettages - leicht und dennoch befriedigend.

Verführerischer als eine Meerjungfrau, geheimnisvoller als Nebel überm Watt. Die perfekte Ausrede, um nach dem Abendessen noch einmal in die Küche zu schleichen!

Zutaten: Räucherfisch, Meerrettich, Garnelen, Kräuter, Matjes, Kartoffeln

Anrichtung: Edler dunkler Teller mit abendlichen Köstlichkeiten: Räucherfischvariationen mit Meerrettichcreme, Mini-Meeresfrüchte-Törtchen mit Kräutern und warme Kartoffel-Matjeskroketten.



Mitternachts-Büffkes

Wenn der kleine Hunger in der Nacht kommt - leicht genug zum späten Genuss, aber befriedigend genug zum Glücklichein.

Diese Happen sind wie ein Leuchtturm in dunkler Nacht - sie zeigen den Weg zum Glück, auch wenn die Küche eigentlich schon geschlossen hat. Peter vom *Runden Eck* schwört darauf!

Zutaten: Fischfrikadellenmasse, Matjes, Kartoffeln, Wachtelei, Remoulade

Anrichtung: Warme Fischfrikadellen-Spieße mit Remoulade, daneben goldbraune Matjes-Kartoffel-Kroketten, und ein kleines Labskaus mit Wachtelei. Minimale Garnitur. Auf dunkler Schieferplatte, warm serviert.



Hannes' geheime Rezepturen

Ein guter Koch ist wie ein Alchemist - er verwandelt einfache Zutaten in Gold. Aber ein weiser Koch weiß auch: Manchmal ist weniger mehr. Lass die Zutaten sprechen, sie erzählen ihre eigene Geschichte.

Basis-Remoulade à la Hannes

Das Geheimnis liegt in der Reihenfolge der Zutaten...

- Zubereitung:
- Eigelb mit Senf cremig rühren
 - Rapsöl tröpfchenweise zugeben
 - Fein gewürfelte Gewürzgurken
 - Gehackte Kräuter der Saison
 - Eine Prise Nordseesalz
 - Ein Hauch geriebener Meerrettich
 - Das gewisse Extra: Ein Spritzer Sanddornlikör



Variationen:

- Mit Sanddorn-Note
- Mit Gin-Aroma
- Mit Wasabi-Kick
- Mit Dill-Intensiv

Saucen und Dips

Nordische Aioli

- Mit geräuchertem Knoblauch
- Dill und Zitrone
- Eine Prise Algenpulver
- Perfekt zu Fisch-Variationen

Friesische Cocktailsauce

- Basis-Mayonnaise
- Sanddornmark statt Ketchup
- Cognac oder Insel-Gin
- Frische Kräuter

Meer-Schaum-Variationen

- Wasabi-Schaum
- Dill-Schaum
- Meerrettich-Schaum
- Serviert in Muscheln

Nordsee-Pestos

- Strandkräuter-Pesto
- Dill-Mandel-Pesto
- Algen-Pesto
- Sanddorn-Pesto



Gewürzmischungen

Meine geheimen Gewürzmischungen
Nicht weitersagen...

Fischgewürz Nordseewind

- Meersalz als Basis
- Getrocknete Inselkräuter
- Algenpulver
- Rosa Pfeffer
- Ein Hauch Zitronenzeste

Krabbengewürz Wattenglück

- Spezielles Curry
- Orangenzeste
- Szechuanpfeffer
- Getrockneter Dill

Matjesgewürz Sturmgebräus

- Wacholder
- Rosa Beeren
- Koriandersamen
- Senfsaat



Präsentation der Büffkes

Das Auge isst mit - aber übertreiben musst du nicht.



Grundregeln für die Präsentation

- Kleine Portionen, maximal zwei Bissen
- Unterschiedliche Höhen auf der Platte
- Farbliche Kontraste schaffen
- Ungerade Zahlen bei der Anordnung
- Essbare Dekoration verwenden

Serviertorschläge

Die Präsentation ist wie das Bühnenbild - sie erzählt einen Teil der Geschichte

Klassische Variante:

- Schieferplatten als Untergrund
- Etagieren für verschiedene Höhen
- Kleine Gläser für Cremes und Tatar
- Holzbretter für Brot-Variationen

Maritime Präsentation

- Muscheln als Serviergeschirr
- Treibholz als Unterlage
- Seemannsgarn als Dekoration ;-)
- Alte Steingutteller

Garnitur-Ideen

- Essbare Blüten von der Insel
- Kräuter aus Giselas Garten
- Verschiedene Algen-Arten
- Sanddorn-Beeren



Getränkeempfehlungen

Ein gutes Büffke braucht
den richtigen Begleiter

Zu Fisch-Büffkes:

- Trockener Riesling
- Kühles friesisches Pils
- Hausgemachter Sanddornspritz

Zu deftigen Büffkes:

- Ostfriesischer Kornbrand
- Dunkles Inselbier
- Heißer Tee mit Kluntje



Das kleine Insellexikon der Büffkes-Begriffe

Damit auch Nicht-Insulaner mitreden können

Büffke (n.)	• Offiziell: Ein kleiner, raffinierter Imbiss • Inoffiziell: Hannes' Antwort auf alle Lebensfragen • Verwendung: "Ein Büffke am Tag hält den Doktor wach" (Inselweisheit)
Authentisch (adj.)	• Laut Duden: Echt, unverfälscht • Laut Hannes: Wenn das Essen so ehrlich ist wie Peter nach dem dritten Korn • Verwendung: "Authentischer als ein Wattwurm bei Ebbe"
Fusion (f.)	• Kulinarisch: Die Verbindung verschiedener Küchenstile • Auf Borkum: Wenn Hannes wieder experimentiert • Warnung: Kann zu überraschenden Geschmackserlebnissen führen
Happen (m.)	• Theoretisch: Ein kleiner Imbiss • Praktisch: Die perfekte Ausrede für "noch einen" • Inseldialekt: "Büffke"
Präsentation (f.)	• Im Kochbuch: Kunstvolle Anrichtung • Bei Hannes: "Hauptsache, es schmeckt!" • Auf Borkum: Alles, was nicht sofort vom Sturm weggeweht wird
Garnitur (f.)	• Offiziell: Dekorative Zugabe • Inoffiziell: Was Gisela noch so im Garten findet • Verwendung: "Esst ruhig die Garnitur, die ist von der Insel!"
Kreation (f.)	• Im Restaurant: Neue Rezeptur • In der Bulettenschmiede: Wenn Hannes träumt • Bei den Gästen: Überraschung garantiert
Rezept (n.)	• Definition: Genaue Zubereitungsanleitung • Bei Hannes: Grobe Richtlinie • Auf der Insel: "Mach wie du denkst, Hauptsache mit Liebe"
Gewürzmischung (f.)	• Offiziell: Definierte Kombination von Gewürzen • Bei Hannes: Streng geheime Inselmagie • Für Touristen: "Da ist bestimmt Salz drin"

Sauce (f.)

- Im Kochbuch: Verfeinernde Zugabe
- In der Realität: Das, was die Krawatte ruiniert
- Auf Borkum: Muss mehr sein als Wasser

Innovation (f.)

- Im Food-Design: Neue Zusammenstellung
- Bei Hannes: "Ups, das war ein Versehen... aber lecker!"
- Auf der Insel: Alles, was die Stammgäste zunächst skeptisch macht

Tradition (f.)

- Definition: Überliefertes Kulturgut
- Auf Borkum: "Das haben wir schon immer so gemacht!"
- In der *Bulettenschmiede*: Basis für Hannes' Experimente

À la minute (franz.)

- Gastronomisch: Frisch zubereitet
- Auf Borkum: Wenn Hannes mal schnell was zaubert
- Bei Stammgästen: "Kommt sofort" bedeutet "nach dem nächsten Klönschnack"

Qualitätskontrolle (f.)

- Offiziell: Systematische Überprüfung
- Inoffiziell: Der Stammtisch im Runden Eck
- Bei Gisela: Kritischer Blick und spitze Bemerkung



Anmerkung: Alle Begriffe wurden vom Stammtisch geprüft und für gut befunden.
Bei Unklarheiten fragen Sie Gisela – sie weiß sowieso alles besser.

Nachwort von Hannes Kreuzer

Kochen ist wie das Leben - manchmal muss man improvisieren,
aber mit Liebe wird alles gut.

Nimm eine Portion Mut, eine Prise Inspiration, einen Schuss Tradition und ganz viel Liebe. Garniere mit einem Augenzwinkern und serviere von Herzen.

Denn wie heißt es so schön auf Borkum: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt - aber wer mit Liebe kocht, der gewinnt immer!

Bis demnächst auf Borkum ;-)

Euer
Hannes Kreuzer

Hinweis: Alle Rezepte wurden von der Insel-Qualitätskontrolle (bestehend aus Stammtisch, zufälligen Gästen an der Kurpromenade und Giselas kritischem Blick) ausgiebig getestet und für genießbar befunden.

