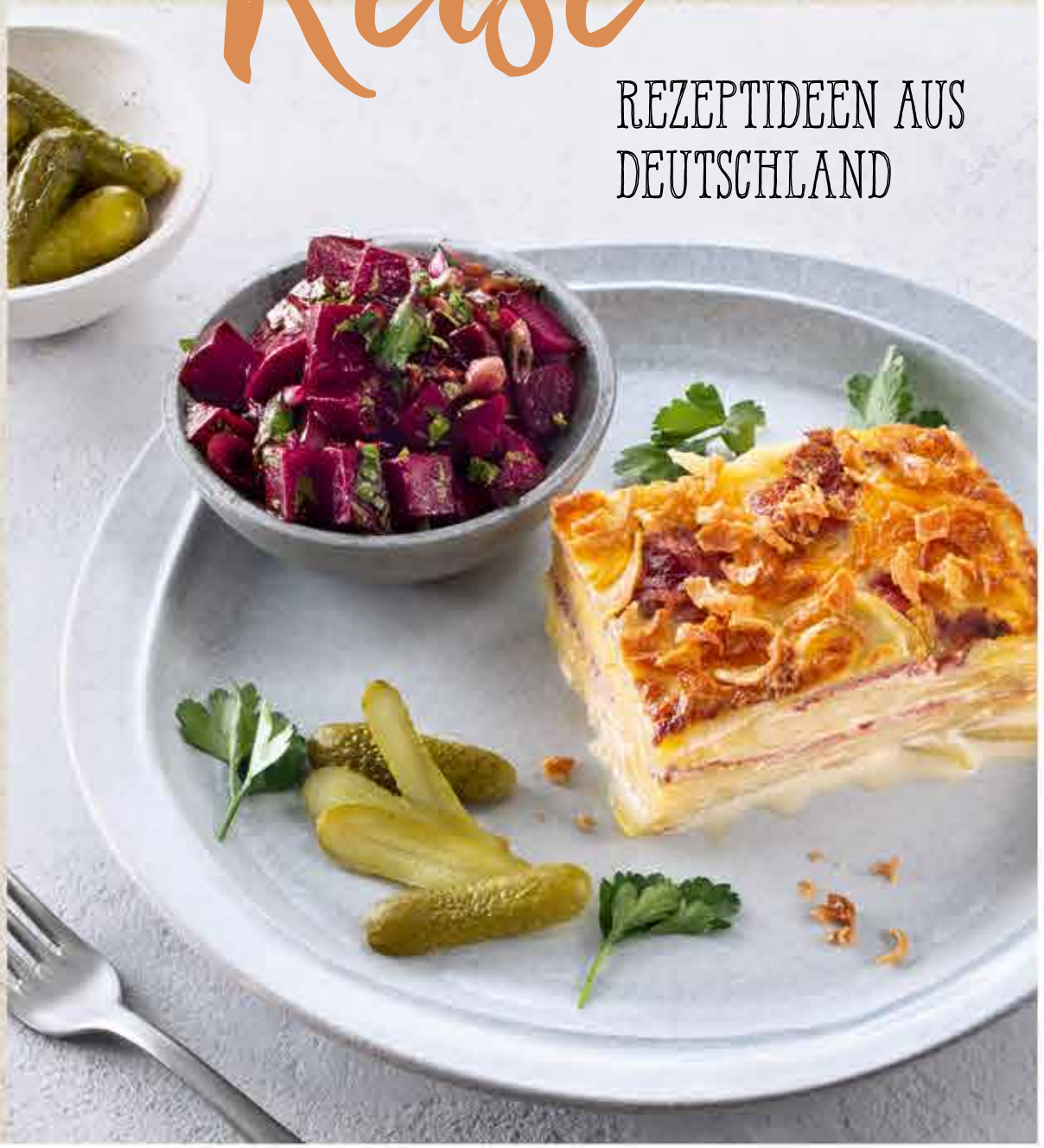




Gute Reise

REZEPTIDEEN AUS DEUTSCHLAND



Gute Reise...

Von Süddeutschland in den Norden, von Westen nach Osten: Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise quer durch die deutschen Bundesländer einladen!

Wir haben für Sie neue, genussvolle Rezeptinspirationen für leckere Hauptgerichte und Desserts entwickelt – alle mit dem gewissen regionalen Extra – die Ihre Tischgäste in jedem Part von Deutschland schmecken werden. Garantiert!

Auf in eine erfolgreiche Frühlings- und Sommersaison und ... gute Reise in den Genuss!

... & guten Appetit!



Baden-Württemberg

Zubereitungszeit: 35 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

Zimt-Flädle mit Bourbon Vanillesauce & frischen Beeren

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Mehl
- 60 g Vollei
- 200 ml Milch
- 25 g Zucker
- 1 g Zimt
- 30 ml Speiseöl
- 100 g Himbeeren
- 100 g rote Johannisbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 500 ml **frischli Bourbon-Vanille-Sauce**

Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Milch, Zucker und Zimt zu einem Teig verarbeiten. In Öl zu dünnen Pfannkuchen backen und anschließend in feine Streifen schneiden.
2. Beeren und Zimt-Flädle auf kleinen Tellern anrichten.
3. **frischli Bourbon-Vanille-Sauce** angießen und leicht mit Zimt bestäuben.

TIPP

Es können auch vorgefertigte Pfannkuchen verwendet werden, die mit Zimt gewürzt werden.



Bayern

Zubereitungszeit: 60 Min.

Kräuter-Rahm-Geschnetzeltes mit Butter-Möhrrchen & Bärlauch-Kartoffelpüree

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 1,5 kg Möhren, geschält und gestiftet
- 1,5 kg Putenschnitzel, in Streifen geschnitten
- 60 ml Speiseöl
- 500 g Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 400 ml Geflügelfond
- 750 g **frischli Schmand 24 % oder Creme frischli 24 %**
- 30 g frische Petersilie, gehackt
- 150 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 150 g Butter
- 400 ml Milch
- 40 g Bärlauch, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser garen.
2. Möhren in Salzwasser dünsten.
3. Putenstreifen in Öl von allen Seiten gut anbraten, Zwiebelringe dazugeben und anschließend mit Geflügelfond ablöschen.
4. **frischli Schmand oder Creme frischli** und Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel abschmecken.
5. Rote Zwiebeln in 80 g Butter anbraten, Milch und Bärlauch dazugeben. Kartoffeln durch eine Presse geben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Möhren in der übrigen Butter schwenken und mit Geschnetzeltem und Kartoffelpüree anrichten.



Baden-Baden

Zubereitungszeit: 50 Min.

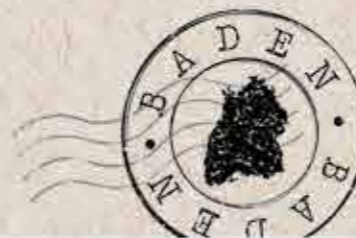
Gebrautes Lachsforellenfilet mit Spargel, Johannisbeer-Hollandaise & Kartoffelwürfel in Petersilienpesto

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1,5 kg weißer Spargel, geschält
- 50 g Petersilie, gehackt
- 30 g Walnusskerne
- 140 g Pflanzenöl
- 1,6 kg Lachsforellenfilets
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 150 g rote Johannisbeeren
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser garen.
2. Spargel in reichlich Salzwasser garen.
3. Petersilie, Walnusskerne und 60 ml Öl im Mixer zu Pesto verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Lachsforellenfilets im übrigen Öl von beiden Seiten braten und mit Salz würzen.
5. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erhitzen und Johannisbeeren unterrühren.
6. Kartoffeln in Petersilienpesto schwenken und mit Spargel und Fischfilets anrichten. Johannisbeer-Hollandaise darüber geben.



Niedersachsen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Grüner Spargel & Senf-Hollandaise mit wachsweichem Hühnerei & gerösteten, kleinen Kartoffeln

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg kleine Kartoffeln mit Schale, z.B. Drillinge
- 1,5 kg grüner Spargel
- 15 Hühnereier
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 70 g körniger Senf
- 60 ml Speiseöl
- 50 g Butter
- 30 g Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser garen.
2. Spargel in reichlich Salzwasser kochen.
3. Hühnereier wachsweich garen, pellen und in Viertel schneiden.
4. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erhitzen und Senf unterrühren.
5. Kartoffeln in Öl und Butter anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauchröllchen darüber streuen.
6. Kartoffeln, geviertelte Eier und Spargel anrichten und die Senf-Hollandaise angießen.

TIPP

Zusätzlich kann noch etwas frischer Estragon zur Sauce Hollandaise gegeben werden.



Bremen

Zubereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: 60 Min.

Kartoffelgratin „Labskaus-Style“ mit Corned Beef & Rote-Bete-Salat

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 400 g Corned Beef
- 50 g Röstzwiebeln
- 150 g geriebener Käse, z. B. Deichkäse
- 1,5 kg Rote Bete, gegart
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml weißer Kräuternessig
- 50 ml Apfelsaft
- 150 g Lauchzwiebeln, in feinen Ringen
- 25 g Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 100 g Cornichons, fein gewürfelt

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben hobeln.
2. Boden eines tiefen Gastronormblechs mit etwas **frischli Gratin-Sauce** ausstreichen. Ein Drittel der Kartoffelscheiben darauf verteilen und knapp ein Drittel der **frischli Gratin-Sauce** darauf verstreichen. Diesen Vorgang wiederholen und bei der nächsten Schicht das Corned Beef gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen und kräftig mit Pfeffer würzen. Mit einem knappen Drittel Gratin-Sauce fortfahren, die übrigen Kartoffelscheiben verteilen und mit restlicher **frischli Gratin-Sauce** abschließen.
3. Ca. 60 Minuten bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit Röstzwiebeln und geriebenen Käse darauf verteilen.
4. Rote Beete würfeln, mit Rapsöl, Kräuternessig, Apfelsaft, Lauchzwiebeln und Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Gratin und Salat anrichten, mit den Cornichons garnieren.

TIPP

Alternativ kann auch Chinakohl als Schmorgemüse als Beilage gereicht werden.



Schleswig-Holstein

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Grießpudding mit Rhabarber- kompott, Erdbeeren & Vanillesahne

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Rhabarber
- 30 g Zucker
- 80 ml Schlagsahne
- 2 g Vanilleextrakt
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 75 g frische Erdbeeren,
fein gewürfelt

Zubereitung:

1. Rhabarber würfeln, mit 25 g Zucker und 20 ml Wasser erhitzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen.
2. Schlagsahne mit restlichem Zucker und Vanilleextrakt steif schlagen.
3. **frischli Grieß-Pudding** portionieren, Rhabarberkompott daraufgeben, mit Erdbeeren garnieren und eine Nocke Vanillesahne daraufsetzen.

TIPP

Statt des Kompotts und der Erdbeeren kann auch frischli Rote Grütze verwendet werden.



Verwendete frischli Produkte



frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Tel.: +49 5037-301-0, Fax: +49 5037-301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de
www.wiesehoff.com

Förderkreismitglied



122021