

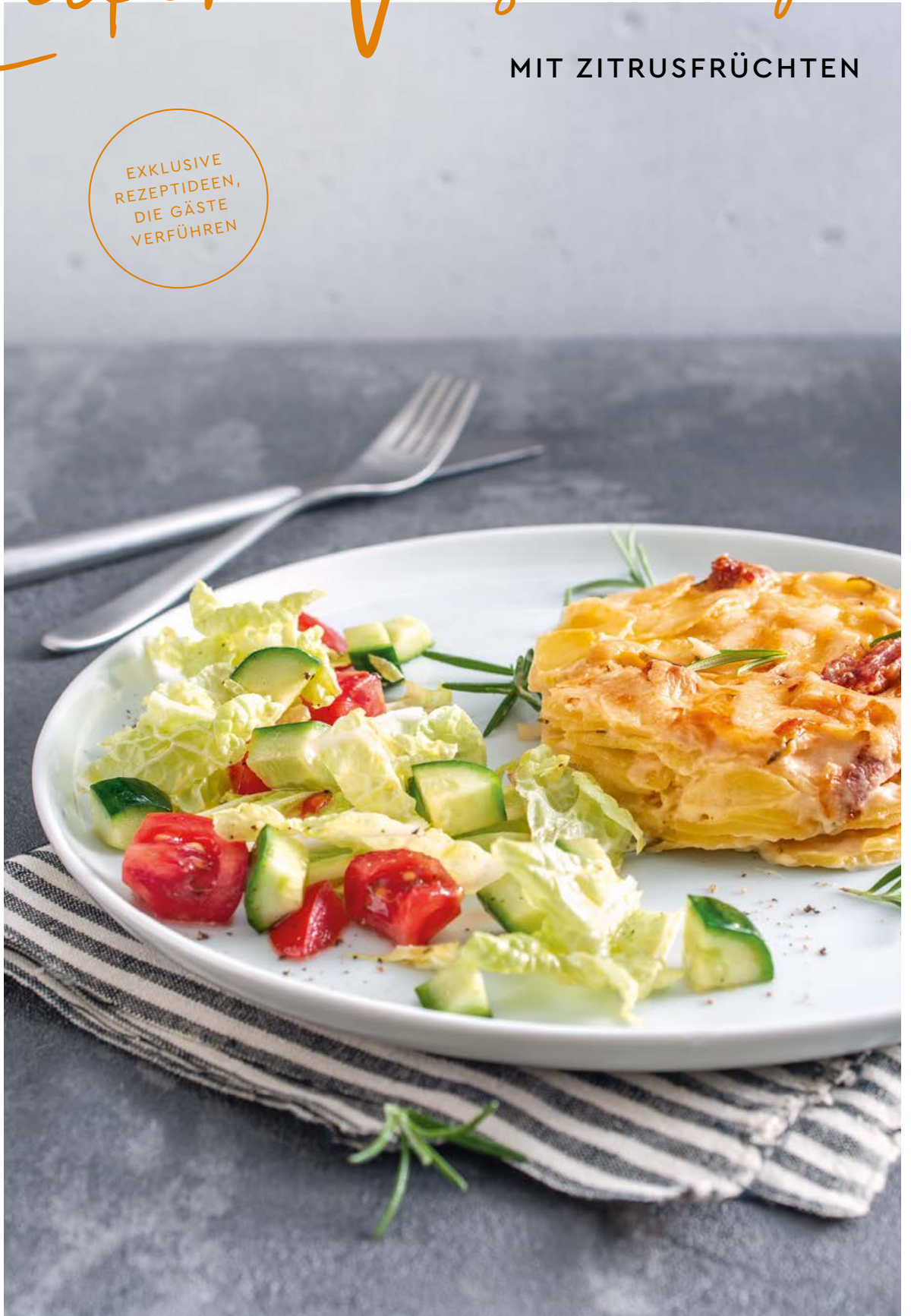
**frischli**

Immer ein Erfolgsrezept

# Leckere Versuchungen

MIT ZITRUSFRÜCHTEN

EXKLUSIVE  
REZEPTIDEEN,  
DIE GÄSTE  
VERFÜHREN



Zubereitungszeit: 15 Min.

# Tangerine

## MASCARPONE DESIRE

Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Mandarinenfilets & Cookie-Kakaonibs-Crunch

### Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g helle Cookies
- 15 g Kakaonibs
- 1 kg **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme**
- 200 g Mandarinenfilets

### Zubereitung:

1. Cookies klein hacken, Kakaonibs sehr fein hacken und vermischen.
2. Mischung schichtweise mit **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme** in Gläser portionieren.
3. Mandarinenfilets darauf verteilen und die Desserts mit gehackten Kakaonibs garnieren.

Tipp:

Statt der Kakaonibs geraspelte Zartbitterschokolade verwenden.



Tipp:

Alternativ kann der Chinakohl auch als Schmor Gemüse als Beilage gereicht werden.

# Noodles

Zubereitungszeit: 40 Min.

## SALMON CREATION

Udon Nudeln mit Yuzu-Chili-Hollandaise, Spitzpaprika & Lauchzwiebeln

### Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Udon Nudeln
- 1 kg Spitzpaprika, halbiert und entkernt
- 400 g Lauchzwiebeln
- 30 ml Sesamöl
- 1,5 kg Lachsfilet
- 150 g Weizenmehl
- 50 ml Speiseöl
- 40 ml Teriyaki Sauce
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 50 ml Yuzu-Saft
- 30 g rote Peperoni, mild bis mittelscharf
- 10 g schwarzer Pfeffer, geschrotet

### Zubereitung:

1. Udon Nudeln in Salzwasser garen.
2. Spitzpaprika in feine Streifen und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und in Sesamöl anbraten.
3. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit Yuzu-Saft verrühren. Chilis sehr fein hacken und mit dem Pfeffer dazugeben.
4. Udon Nudeln, Paprika, Lauchzwiebeln und Yuzu-Chili-Hollandaise vermengen und nochmals kurz schwenken.
5. Lachsfilet in 20 schmale Stücke schneiden, mehlieren und in Öl von allen Seiten braten. Den Lachs leicht salzen und mit Teriyaki Sauce beträufeln.
6. Nudeln anrichten und Lachsfilets daraufsetzen.



# Mediterranean

## POTATOE GRATIN

Zubereitungszeit: 40 Min.  
Backzeit: 60 Min.

Kartoffelgratin „mediterran“ mit Salsiccia, Orange, Rosmarin & Pecorino mit gemischtem Salat

### Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 200 g pikante Salsiccia, fein gewürfelt
- 3 g Orangenschale, gerieben
- 3 g frischer Rosmarin, fein gehackt
- 150 g Pecorino, gerieben
- 50 ml Olivenöl
- 30 ml weißer Balsamicoessig
- 30 ml Orangensaft
- Salz, Pfeffer
- Honig, nach Belieben
- 300 g Chinakohl, feine Streifen
- 250 g Tomaten, gewürfelt
- 100 g Gurke, gewürfelt

### Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben hobeln.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas **frischli Gratin-Sauce** ausstreichen. Ein Viertel der Kartoffelscheiben darauf verteilen und etwas Salsiccia gleichmäßig darüber geben, knapp ein Drittel der Gratin sauce darauf verteilen, mit etwas geriebener Orangenschale und Rosmarin würzen. Diesen Vorgang nun wiederholen, bis die letzte Schicht Kartoffelscheiben verteilt ist. Diese noch dünn mit der übrigen Gratin sauce bestreichen.
3. 60 Minuten bei 180 °C garen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.
4. Vinaigrette aus Olivenöl, Balsamico, Orangensaft herstellen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Chinakohl, Tomaten und Gurken vermengen und mit der Vinaigrette anmachen.
5. Gratin mit Salat anrichten.

Zubereitungszeit: 20 Min.

# Oriental

## BLOOD ORANGE

Blutorangen Dessert orientalische Art mit Orangen-Dattel-Salat

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 300 g Blutorangenfilets
- 150 g Datteln, entkernt
- 2 g Orangenschale, gerieben
- 1 kg frischli **Blutorangen-Dessert orientalische Art**

**Zubereitung:**

1. Orangenfilets würfeln, Datteln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Beides vorsichtig vermengen und mit Orangenschale würzen.
2. **frischli Blutorangen-Dessert orientalische Art** in Gläser portionieren.
3. Orangen-Dattel-Salat darauf verteilen.



*Tipp:*

Den Orangen-Dattel-Salat zusätzlich mit etwas Kardamom würzen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

# Buttermilk LEMON HERO

Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone mit Lemoncurd & Shortbread

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**
- 150 g Lemoncurd
- 40 ml Zitronensaft
- 2 g Zitronenschale, gerieben
- 120 g Shortbread

**Zubereitung:**

1. **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** in Gläser portionieren.
2. Lemoncurd, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren und auf dem Buttermilch-Dessert verteilen.
3. Shortbread grob hacken und Desserts damit garnieren.



# Leckere Versuchungen

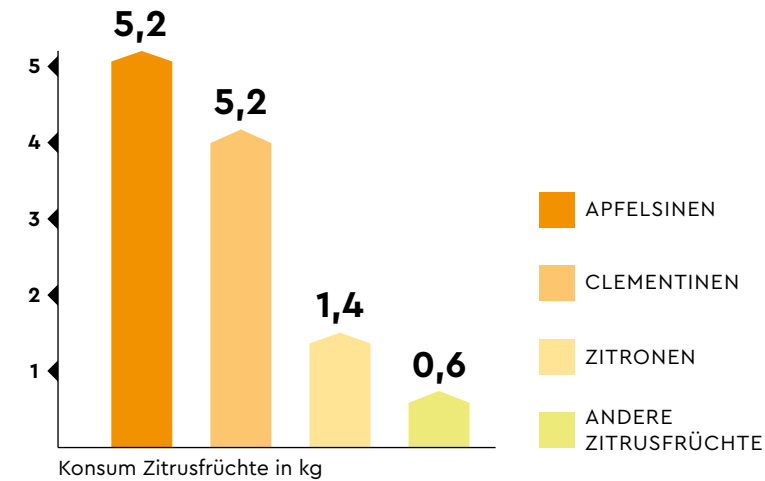
## MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Orangen, Zitronen, Mandarinen, Limetten, Grapefruits und mehr – besonders zum Herbst und Winter sind die vielseitigen, saftig-leckeren Zitrusfrüchte enorm beliebt und bieten bestes Erfolgspotenzial für Ihre Menüplanung.

Ob süß oder sauer, die vielseitigen Vitamin-C-Lieferanten können variantenreich verwendet werden: in Desserts, Salaten und Hauptgerichten ebenso wie als Säfte oder Smoothies, in Dressings oder als Eis.

**Entdecken Sie unsere neuen, abwechslungsreichen Rezeptinspirationen rund um Zitrusfrüchte und begeistern Sie Ihre Tischgäste mit verführerischen Leckereien!**

## KONSUM VON ZITRUSFRÜCHTEN IN DEUTSCHLAND PRO JAHR\*



\*Messwerte 07/11 bis 06/12 Quelle: BMELV (123) 2013



*Wussten Sie schon?*

- Es gibt etwa 60 Arten von Zitrusfrüchten, z. T. auch unbekanntere wie Kaffernlimette, Jaffa oder Lumie
- Der Saft einer Zitrone deckt mehr als 50 % des täglichen Vitamin-C-Bedarfs ab
- Kleine und schwere Zitrusfrüchte sind saftiger
- Orange ist der drittbeliebteste Geschmack nach Schokolade und Vanille

*Tipps + Tricks*

- Zitrusfrüchte lassen sich ideal mit Gewürzen, Zucker oder Honig kombinieren
- Aus Zitrusfrüchten kann auch mal ein Carpaccio kreiert werden
- Das „Aufpimpen“ eines Salats ist mit Zitrusfrüchten optimal möglich
- Bei großen Mengen an Zitrusfrüchten können Sie Marmeladen und Gelees herstellen



Zubereitungszeit: 45 Min.

# Chicken Breast TIME

**Gefülltes Hähnchenbrustfilet & Limetten-  
Pfeffer-Hollandaise mit Süßkartoffel-Petersilien-  
wurzel-Püree**

## Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets der Länge nach halbieren, so dass man flache Scheiben erhält.
2. Walnüsse, Petersilie, Parmesan und Frischkäse zu einer Masse verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Hähnchenbrustfilet-Scheiben verteilen, von der kurzen Seite her aufrollen und mit kurzen Holzspießen fixieren.
3. Die Hähnchenröllchen von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Kombidämpfer bei 180 °C fertig garen. Anschließend Spieße entfernen und die Röllchen in Scheiben schneiden.
4. Süßkartoffeln und Petersilienwurzeln würfeln, mit wenig Wasser garen und anschließend pürieren. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** hinzufügen und das Püree mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit Limettenschale, Saft und Pfeffer verrühren und erwärmen.
6. Hähnchenröllchen, Püree und Limetten-Pfeffer-Hollandaise anrichten.

## Zutaten für 10 Portionen:

- 1,6 kg Hähnchenbrustfilets
- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 50 g Petersilie, sehr fein gehackt
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 75 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Speiseöl
- 1 kg Süßkartoffeln, geschält
- 500 g Petersilienwurzeln, geschält
- 100 g **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 5 g Limettenschale, gerieben
- 30 ml Limettensaft
- 10 g Pfeffer, grob gemahlen

## UNSERE VERWENDETEN PRODUKTE



Entdecken Sie gerne auch unser gesamtes Produktsortiment: [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)



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

Förderkreismitglied



102021