

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere Versuchungen

MIT SPARGEL & ERDBEEREN

EXKLUSIVE
REZEPTIDEEN,
DIE GÄSTE
VERFÜHREN



Crazy

CRUMBLE DESSERT

Zubereitungszeit: 35 Min.
Backzeit: 25 Min.

Erdbeer-Fruchtdessert mit Erdbeer-Kakao-Crumble

Zutaten für 10 Portionen:

- 30 g Mandeln, gemahlen
- 10 g Kakao
- 90 g Weizenmehl
- 10 g Vanillezucker
- 70 g Butter
- 1 g Salz
- 75 g Zucker
- 300 g Erdbeeren
- 800 g **frischli Fruchtdessert Erdbeere**

Zubereitung:

1. Mandeln, Kakao, Weizenmehl, Vanillezucker, Butter, Salz und 60 g Zucker zu einem Streuselteig verarbeiten.
2. Erdbeeren vierteln, auf einem Blech verteilen, mit dem übrigen Zucker bestreuen und die Streusel darauf verteilen. Erdbeer-Kakao-Crumble bei 180 °C 25 Min. lang backen und anschließend abkühlen lassen.
3. Die Hälfte des Erdbeer-Kakao-Crumble auf Gläser aufteilen und mit der Hälfte der **frischli Fruchtdessert Erdbeere** bedecken. Schichten wiederholen und mit Erdbeeren und etwas Crumble garnieren.



Golden

GRATIN MOMENT

Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: 60 Min.

Kartoffelgratin mit gratiniertem, grünem Spargel

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 30 g Estragon, frisch, fein gehackt
- 3 g Zitronenschalenabrieb
- 500 g grüner Spargel
- 120 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben hobeln.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. Ein Drittel der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa ein Drittel der Gratin sauce darauf verstreichen, mit Estragon und Zitronenabrieb bestreuen und bei den weiteren Schichten genauso verfahren.
3. Anschließend 60 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit den grünen Spargel gleichmäßig auf dem Gratin verteilen und den geriebenen Parmesan darüber streuen.
4. Kartoffelgratin tellerweise anrichten.

Tipp:

Das Gericht kann zusätzlich mit gerösteten Pinienkernen garniert werden.



Beautiful

BLINIS TEMPTATION

Zubereitungszeit: 45 Min.
Gehzeit: 45 Min.

Spargelragout aus weißem & grünem Spargel, Sauce Hollandaise mit Blinis & Kirschtomaten

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 5 g Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 40 g Butter
- 125 g Buchweizenmehl
- 120 g Vollei
- 2 g Salz
- 900 g weißer Spargel, geschält
- 900 g grüner Spargel
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 20 g Basilikum, fein gehackt
- 90 ml Pflanzenöl
- 800 g Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Blinis aus Milch, frischer Hefe, Zucker und der Hälfte des Weizenmehls einen Vorteig anrühren und diesen 15 Min. gehen lassen. Die Butter schmelzen, mit dem übrigen Weizenmehl, Buchweizenmehl, Ei und Salz vermengen und anschließend mit dem Vorteig verrühren und diesen weitere 30 Min. gehen lassen.
2. Den Spargel in reichlich Salzwasser garen, anschließend fein würfeln, **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erwärmen und Spargel und Basilikum unterrühren.
3. Aus dem Teig 40 kleine Blinis in $\frac{2}{3}$ des Öls von beiden Seiten braten. Kirschtomaten im übrigen Öl anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Spargelragout, Blinis und Tomaten tellerweise anrichten.



Reich

Zubereitungszeit: 25 Min.

RHUBARB DESSERT

Vanillesauce mit karamellisiertem Rhabarber mit Tonkabohne & Erdbeeren

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Rhabarberstücke, TK
- 25 g Zucker
- 1 g Tonkabohne, gerieben
- 100 g Erdbeeren
- 1 l **frischli Bourbon-Vanille-Sauce**

Zubereitung:

1. Den noch gefrorenen Rhabarber mit Zucker anbraten, karamellisieren, mit geriebener Tonkabohne würzen und anschließend abkühlen lassen.
2. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
3. Die **frischli Bourbon-Vanille-Sauce** und den Rhabarber in Schälchen portionieren.
4. Die Desserts mit den Erdbeerscheiben garnieren.

Leckere Versuchungen

MIT SPARGEL & ERDBEEREN

Bald ist es wieder soweit: Die genussvolle Spargel- und Erdbeerzeit beginnt!

Jeder weiß, die Saison der leckeren Lieblinge ist kurz – darum heißt es, so oft und so variantenreich wie möglich Tischgäste mit frischen Rezeptideen rund um süße Erdbeeren und schmackhaftem Spargel zu verführen.

Lassen Sie sich gerne von uns inspirieren und freuen Sie sich jetzt schon auf eine schmackhafte Erfolgssaison!



ERDBEEREN

- **Begehrte Lieblinge:** 2019 wurden über 140.000 Tonnen Erdbeeren in Deutschland geerntet
- **Regionale Superfrucht:** wahre Vitaminbomben, die mehr Vitamin C als Südfrüchte bieten
- **Top gesund:** 320 Kcal pro Kg, Wassergehalt von über 90 %, reich an Mineral- und Ballaststoffen
- **Vielseitig einsetzbar:** z. B. in Desserts, auf Torten oder als Salatbestandteil

Wussten Sie schon?

Erdbeeren gibt es erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts in Europa. Es gibt nicht nur rote, sondern auch weiße und schwarze Erdbeeren.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Beefsteak SENSATION

Kleines Rindersteak mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise, Erdbeeren & Drillingen

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Drillinge
- 1,8 kg weißer Spargel, geschält
- 1,8 kg Rinderhüftsteaks
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 30 g eingelegter grüner Pfeffer
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 120 g Erdbeeren, fein gewürfelt

Zubereitung:

1. Drillinge und Spargel in Salzwasser garen.
2. Rinderhüftsteaks in Öl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen fertig garen. Drillinge halbieren und kurz in Öl schwenken.
3. Grünen Pfeffer grob hacken, unter **frischli Sauce Hollandaise Klassik** rühren und diese erwärmen.
4. Rindersteak, Drillinge und weißen Spargel tellerweise anrichten, den Spargel mit Pfeffer-Hollandaise nappieren und mit Erdbeerwürfeln garnieren.



SPARGEL

- **Beliebt & erfolgreich:** Deutschland ist das größte europäische Anbauland für Spargel
- **Deutsche Favoriten:** weißer, grüner oder violetter Spargel
- **Gesundes Gemüse:** ca. 180 Kcal pro Kg, entwässernde Eigenschaft, hoher Folsäureanteil
- **Vielfältig zuzubereiten:** klassisch im Topf, Backofen oder Grill sowie in der Pfanne



Wussten Sie schon?

Chinesen und Ägypter kannten grünen Spargel bereits vor mehr als 5000 Jahren. Über 90 % des angebauten Spargels ist weißer Spargel.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Salmon Fillet

LOVE



Lachsfilet mit gebratenem, grünem Spargel, Dill-Hollandaise & Basmatireis

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g Basmatireis
- 1,8 kg grüner Spargel
- 1,5 kg Lachsfilet
- 120 g Weizenmehl
- 90 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 20 g Dill

Zubereitung:

1. Reis garen.
2. Spargel in der Hälfte des Öls von allen Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Lachsfilet portionieren, mehlieren, im übrigen Öl von beiden Seiten braten und mit Salz und etwas Zitronensaft würzen.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen, den Dill fein hacken und unterrühren.
5. Lachsfilet, Basmatireis und grünen Spargel tellerweise anrichten und den Spargel mit Dill-Hollandaise nappieren.

Tip:

Alternativ kann der grüne Spargel auch ganz einfach in Salzwasser gegart werden.

UNSERE VERWENDETEN PRODUKTE



Entdecken Sie gerne auch unser gesamtes Produktsortiment: www.frischli-foodservice.de

frischli

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



112020