

**frischli**

Immer ein Erfolgsrezept

# Herbst Küche

ÄPFEL BIRNEN NÜSSE



## Milchreis „Herbstliebe“ mit Cranberrys & Chili-Birnen-Püree

### Zutaten:

- 300 g Birnen, geschält und entkernt
- 15 g Zucker
- Chili, nach Belieben
- 1 kg **frischli Milchreis**
- 50 g Cranberrys

### Zubereitung:

1. Birnen würfeln, mit Zucker erhitzen, 10 Min. köcheln lassen, fein pürieren, mit Chili abschmecken und kühl stellen.
2. Cranberrys bis auf 10 Stück fein hacken und unter den **frischli Milchreis** rühren.
3. Den Milchreis in Schälchen portionieren.
4. Chili-Birnen-Püree darauf verteilen und mit den übrigen Cranberrys garnieren.

**Zubereitungszeit:** 25 Min.

**Kühlzeit:** 60 Min.

**Portionen:** 10



Milchreis „Herbstliebe“

## Beefsteak „Herbstzauber“ mit Birnen-Hollandaise, Kartoffelklößen & Feldsalat

### Zutaten:

- |   |   |
|---|---|
| • 1,4 kg Hackfleisch                              | • 2 kg Kloßteig                         |
| • 5 g Thymian                                     | • 100 g Butter                          |
| • 12 g Salz                                       | • 100 g Walnusskerne, sehr fein gehackt |
| • Pfeffer   | • 50 g Paniermehl                       |
| • Zitronenabrieb, nach Belieben                   | • 300 g Feldsalat                       |
| • 50 ml Speiseöl                                  | • 50 ml Walnussöl                       |
| • 200 g Birne, entkernt und gewürfelt             | • 50 ml weißer Balsamico                |
| • 800 ml <b>frischli Sauce Hollandaise Cullus</b> | • Honig                                 |

### Zubereitung:

1. Für die Beefsteaks Hackfleisch, Thymian und Salz gut verkneten, mit Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und von beiden Seiten braten.
2. Birnenwürfel mit **frischli Sauce Hollandaise Cullus** verrühren und erwärmen.
3. 20 kleine Klöße zubereiten. Für die Walnusschmelze Butter erhitzen, gehackte Walnusskerne und Paniermehl dazugeben, kurz anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Feldsalat mit Walnussöl, Balsamico, Pfeffer, Salz und Honig anmachen.
5. Beefsteak, Knödel und Feldsalat anrichten, das Beefsteak mit Birnen-Hollandaise nappieren und die Walnusschmelze über die Knödel geben.

**Zubereitungszeit:** 45 Min.

**Portionen:** 10



Beefsteak „Herbstzauber“

## Ofenkartoffeln „Herbstsonne“ mit Kräuter-Putenbrust-Creme, Walnüssen & Apfel-Römersalat

### Zutaten:

- 2 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 kg **Creme frischli 24 %**
- 20 g Estragon, fein gehackt
- 30 g Petersilie, fein gehackt
- 200 g geräucherte Putenbrust, fein gehackt
- Pfeffer, Rauchsatz
- 40 g Walnusskerne, gehackt
- 400 g Römersalat
- 200 g Apfel, entkernt und gewürfelt
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Rapsöl
- 20 g Senf
- Salz, Honig

### Zubereitung:

1. Pellkartoffeln garen.
2. **Creme frischli 24 %** mit Estragon, Petersilie und 150 g Putenbrust verrühren und mit Pfeffer und Rauchsatz abschmecken.
3. Pellkartoffeln auf Tellern anrichten, mittig einschneiden, mit der Kräuter-Putenbrust-Creme füllen und mit Walnüssen und der übrigen Putenbrust garnieren.
4. Römersalat in Streifen schneiden, in Schälchen verteilen und Apfelwürfel darauf verteilen.
5. Für das Dressing Apfelessig, Rapsöl und Senf verrühren, mit Salz und Honig abschmecken und das Dressing auf dem Salat verteilen.

**Zubereitungszeit:** 40 Min. **Portionen:** 10



Ofenkartoffeln „Herbstsonne“



## Mascarpone „Nuss-Kuss“ Birne-Quitte-Mascarpone-Creme mit Walnuss-Schoko-Crumble

### Zutaten:

- 60 g Zucker
- 80 g Weizenmehl
- 50 g Butter
- 30 g Walnüsse, gemahlen
- 10 g Kakaopulver
- 50 g Walnusskerne
- 1 kg **frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme**
- 50 g Birne, entkernt

### Zubereitung:

1. Aus 40 g Zucker, Mehl, Butter, gemahlene Walnüssen und Kakaopulver Crumble herstellen, diese auf ein Blech verteilen, bei 200 °C ca. 20 Min. backen und auskühlen lassen.
2. Walnusskerne in restlichem Zucker karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen.
3. Die **frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme** in Gläser portionieren.
4. Birne in feine Spalten schneiden. Crumble auf den Desserts verteilen, mit karamellisierten Walnüssen und Birnenspalten garnieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Min. **Kühlungszeit:** 30 Min.

**Portionen:** 10



Mascarpone „Nuss-Kuss“

## Grießbrei „Heiße Liebe“ Haselnuss-Grießbrei mit Apfel-Birnen- Kompott & Haselnusskrokant

### Zutaten:

- 100 g Apfel, entkernt und geschält
- 100 g Birne, entkernt und geschält
- 10 ml Zitronensaft
- 50 ml Apfelsaft
- 10 g Vanillezucker
- 1 kg **frischli Grießbrei**
- 40 g Haselnüsse, gemahlen
- 15 g Haselnusskrokant

### Zubereitung:

1. Äpfel und Birnen in feine Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Apfelsaft und Vanillezucker erhitzen und ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Den **frischli Grießbrei** mit gemahlener Haselnüssen vermengen und in Gläser portionieren.
3. Apfel-Birnen-Kompott darauf verteilen und mit Haselnusskrokant bestreuen.

**Zubereitungszeit:** 25 Min. **Kühlungszeit:** 60 Min.

**Portionen:** 10



Grießbrei „Heiße Liebe“

## Fischfilet „Apfel & Nuss“ mit Haselnusskruste, Apfelbeignets & Sellerie-Hollandaise-Gemüse

### Zutaten:

- 1,5 kg Fischfilet
- 60 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Paniermehl
- 90 g Butter, flüssig
- Salz, Pfeffer
- 300 g Apfel
- 120 g Mehl
- 20 g Zucker
- 60 g Vollei
- 60 ml Mineralwasser
- 60 ml Milch
- 1,3 kg Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
- 750 g **frischli Sauce Hollandaise Klassik**

### Zubereitung:

1. Fischfilets auf ein Backblech legen. Aus gemahlener Haselnüssen, Paniermehl, 50 g flüssiger Butter, Salz und Pfeffer die Masse für die Kruste herstellen, diese auf den Fischfilets verteilen und bei 180 °C etwa 25 Min. backen.
2. Äpfel entkernen und in 10 gleich dicke Ringe schneiden. Für den Ausbackteig Mehl, Zucker, Ei, restliche Butter, Mineralwasser und Milch verrühren, die Apfelringe darin wenden und kurz frittieren, bis sie goldbraun sind.
3. Die **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen.
4. Sellerie in Salzwasser garen, abgießen und mit der Sauce Hollandaise vermengen.
5. Fischfilet, Apfelbeignets und Sellerie-Hollandaise-Gemüse anrichten.

**Zubereitungszeit:** 45 Min. **Backzeit:** 25 Min.

**Portionen:** 10

Fischfilet „Apfel & Nuss“



# Herbst Küche

## KÖSTLICHE HERBST-KREATIONEN

Äpfel, Birnen, Nüsse – die große Sortenvielfalt der saisonalen und regionalen Früchte ist eine wunderbare Inspiration für Ihre genussvolle Herbstküche.

Ob als Kompott, Creme oder Crumble: die Schätze heimischer Bäume machen jedes Hauptgericht und Dessert zu einem raffinierten herbstlichen Augen- und Gaumenschmaus.

Nutzen Sie das wachsende Bewusstsein Ihrer Gäste für regionale und saisonale Küche und begeistern Sie mit kreativen Rezepten. Frisch geerntete Zutaten und unsere leckeren Convenience-Produkte machen es im Handumdrehen möglich!

## Gratin „Himmel & Äd“ Kartoffelgratin mit Kopfsalat & Schnittlauchdressing

### Zutaten:

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 150 g Apfel, entkernt
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 3 g Majoran, getrocknet
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 125 g **Creme frischli 10 %**
- 125 ml Milch
- 25 ml Zitronensaft
- 5 g Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 250 g Kopfsalat

### Zubereitung:

1. Kartoffeln und Apfel in Scheiben hobeln.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. 1/3 der Kartoffelscheiben und Apfelscheiben darauf verteilen, mit etwa 1/3 der **frischli Gratin-Sauce** bedecken. Mit Majoran bestreuen, bei weiteren Schichten genauso verfahren.
3. Bei 180 °C etwa 60 Min. im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.
4. Für das Dressing **Creme frischli 10 %** mit Milch und Zitronensaft verrühren, Schnittlauch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Kartoffelgratin und Kopfsalat mit Dressing anrichten.

**Zubereitungszeit:** 40 Min. **Backzeit:** 60 Min.

**Portionen:** 10

Gratin „Himmel & Äd“



## Pudding „Herbsttraum“

Nussnougat-Pudding mit Bratapfelschaum,  
Rosinen & Haselnüssen

### Zutaten:

- 200 g Äpfel, geschält und entkernt
- 20 g Zucker
- Zimt
- 5 g Agar-Agar
- 50 ml Apfelsaft
- 150 g **frischli Schlagsahne 30 %**
- 1 kg **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
- 20 g Rosinen, gehackt
- 10 g Haselnüsse, gehackt

### Zubereitung:

1. Äpfel würfeln, mit Zucker und Zimt erhitzen, 10 Min. köcheln lassen und fein pürieren.
2. Agar-Agar mit Apfelsaft vermengen, unter das Püree rühren, nochmals kurz aufkochen. Abkühlen lassen.
3. **frischli Schlagsahne 30 %** sehr steif schlagen, unter das Püree heben und anschließend kalt stellen.
4. **frischli Nuss-Nougat-Pudding** in Schälchen portionieren.
5. Den Apfelschaum in einen Spritzbeutel geben, auf den Pudding spritzen und mit Rosinen und Haselnüssen garnieren.

**Zubereitungszeit:** 25 Min. **Kühlzeit:** 120 Min.

**Portionen:** 10



## UNSERE VERWENDETEN PRODUKTE

