

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Dezember Rote Grütze

mit Lebkuchen-Vanilla-Sauce &
karamellisierten Macadamia-Nüssen

Zubereitungszeit: 25 Min. • Personen: 10

Zutaten

- 35 g Macadamia-Nüsse, gesalzen
- 10 g Zucker
- 500 g **frischli Rote Grütze**
- 500 g **frischli Vanilla-Sauce**
- 2 g Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Macadamia-Nüsse grob hacken, mit dem Zucker karamellisieren und kurz abkühlen lassen.
2. **frischli Rote Grütze** in Gläser portionieren.
3. **frischli Vanilla-Sauce** mit Lebkuchengewürz vermengen, auf Roter Grütze verteilen und mit Macadamia-Nüssen garnieren.

Tipp:

Statt Lebkuchengewürz können auch zerstoßene Spekulatius verwendet werden.



Unsere verwendete Produktauswahl:



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



082019

Glücklich

ZUR WEIHNACHTSZEIT

Winterliche
Rezeptideen
für die
Feiertage!



Frohe Festtage - glückliche Gäste!

Bringen Sie Ihre Gäste in kulinarische Feststimmung und verwöhnen Sie mit winterlichen Rezeptkreationen, die einzigartig sind und speziell für Sie komponiert wurden.

So schaffen Sie in Ihrem Betriebsrestaurant auf die Schnelle festliche Genussmomente, die glücklich machen – und die für Ihr Menüangebot eine erfolversprechende Abwechslung bedeuten!

Weihnachtliches Schweinelachssteak

mit Preiselbeer-Birnen-Chutney, Kartoffelplätzchen, Wirsing & Maronen-Hollandaise

Zubereitungszeit: 80 Min. • **Personen:** 10

Zutaten Kartoffelplätzchen:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 100 g Haferflocken, zart
- 150 g Weizenmehl
- 80 g Parmesan, gerieben
- 5 g Liebstöckel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 40 ml Speiseöl

Zubereitung Kartoffelplätzchen:

1. Kartoffeln kochen und abkühlen lassen.
2. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Haferflocken, Mehl, Parmesan und Liebstöckel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Aus der Masse 20 Kartoffelplätzchen formen und von beiden Seiten in Öl goldbraun braten.
4. Plätzchen anrichten.

Zutaten:

- 250 g Birnen, entkernt, geschält
- 150 g Preiselbeeren, aus dem Glas
- Salz, Pfeffer, Chili, gemahlene Nelken
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 75 g Maronen, fein gewürfelt
- 1,5 kg Schweinelachs
- 40 ml Speiseöl
- 1,5 kg Wirsing, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

1. Für das Chutney die Birnen fein würfeln, mit den Preiselbeeren vermengen und mit Salz, Chili und gemahlene Nelken würzen. Ca. 20 Minuten kochen und kurz abkühlen lassen.
2. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** mit den Maronen vermengen und vorsichtig erhitzen.
3. Fleisch portionieren, braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wirsing in Salzwasser garen.
5. Schweinelachssteaks, Wirsing, Maronen-Hollandaise und Chutney mit den Kartoffelplätzchen anrichten.

Tipp:
Alternativ können die Maronen auch in die Kartoffelplätzchen-Masse gegeben werden.



Winterliches Zanderfilet

mit Romanesco, Belugalinsen & Safran-Hollandaise

Zubereitungszeit: 60 Min. • **Personen:** 10

Zutaten

- 350 g Belugalinsen
- 1,5 kg Romanesco-Röschen
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 2 g Safran
- 1,5 kg Zanderfilet
- 40 ml Speiseöl
- Salz
- Zitronensaft

Zubereitung

1. Belugalinsen einige Stunden in Wasser einweichen, anschließend 30 Minuten garen und gegen Ende der Garzeit etwas Salz dazugeben.
2. Romanesco in Salzwasser garen.
3. Zanderfilet portionieren, in Öl von beiden Seiten braten und mit Salz und Zitronensaft würzen.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit Safran verrühren und vorsichtig erhitzen.
5. Linsen, Romanesco, Zanderfilet und Safran-Hollandaise anrichten.

Tipp:

Das Gericht kann zusätzlich mit Mandelblättchen garniert werden.



Tipp:
Als mildere Variante können statt der Grapefruitfilets auch Orangenfilets verwendet werden.



Festliches Rote-Bete-Grapefruit-Tartar

auf Feldsalat mit Kürbiskern-Creme

Zubereitungszeit: 35 Min. • **Personen:** 10

Zutaten

- 700 g Rote Bete, gegart
- 300 g Grapefruitfilets
- 15 ml Essig
- 10 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 400 g **Creme frischli 24%**
- 50 g Kürbiskerne, gehackt
- 25 ml Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer, Honig
- 350 g Feldsalat

Zubereitung

1. Rote Bete und Grapefruitfilets fein würfeln, mit Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
2. **Creme frischli 24%** mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl vermengen, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
3. Feldsalat anrichten, Rote-Bete-Grapefruit-Tartar und Kürbiskerncreme mittig anrichten und mit Kürbiskernen garnieren.