

Maurische Hähnchenspieße

mit würzigem Manchego-Kartoffelgratin & Paprika-Melonen-Salat

Portionen: 10 · Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Koriander, gemahlen
- Orangenschale, gerieben
- Chilipulver
- 1l **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g Manchego, gerieben
- 1,5 kg Hähnchenbrustfilet
- 2 g Oregano
- 2 g Thymian
- 1 g Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 g Paprikapulver, geräuchert
- 150 ml Rapsöl
- 800 g Spitzpaprika
- 400 g Fruchtfleisch Cantaloupe Melone
- 400 g Fruchtfleisch Honigmelone
- 40 ml Orangensaft
- 10 ml Balsamico, weiß
- 30 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Manchego-Kartoffelgratin

1. Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln.
2. Würzmischung aus Koriander, Orangenschale und Chili herstellen.
3. Boden eines tiefen GN-Blechs mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. $\frac{1}{3}$ der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa $\frac{1}{3}$ der Gratinsauce darauf verstreichen, mit der Würzmischung bestreuen und bei den weiteren Schichten genauso verfahren.
4. Anschließend 60 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.

Maurische Hähnchenspieße

1. Hähnchenfleisch in 5 gleichmäßige Würfel pro Portion schneiden.
2. Kräuter, Gewürze, Salz und Öl hinzugeben und 45 Min. marinieren.
3. Das Fleisch auf 10 Spieße stecken, von allen Seiten goldbraun grillen und anschließend 10 Min. im Ofen bei 170 °C fertig garen.
4. Spieße mit dem Kartoffelgratin anrichten.

Paprika-Melonen-Salat

1. Paprika in Ringe schneiden und Melonen würfeln.
2. Aus Orangensaft, Balsamico, Salz, Pfeffer und Öl eine Vinaigrette zubereiten und mit Paprika und Melone vermengen.
3. Paprika-Melonen-Salat in Schälchen anrichten.

Tipp:

Für mehr fruchtige Schärfe den Paprika-Melonen-Salat mit scharfem Paprikapulver würzen.



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



042019



frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Glücklich
ZUR BARBECUE-SAISON

Kreative
Rezeptideen zur
Sommerzeit!



Grillgenuss für glückliche Gäste

Sommer, Sonne, Angrillen! Entdecken Sie unsere herzhaften Rezeptideen, inspiriert durch die beliebte, sommerliche Grillsaison. Mit herrlich-pikanten Hauptgerichten plus Dessert sorgen Sie für ein optimales Sommerfeeling in Ihrem Betriebsrestaurant und stimmen Ihre Gäste bestens auf eine stimmungsvoll-kulinarische Grillzeit ein.

Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch – mit unseren kreativ-sommerlichen Rezeptinspirationen liegen Sie bei Ihren Gästen genau richtig!

Geflämmter Lachs mit Grillgemüse & Mini-Ofenkartoffeln

Portionen: 10 · Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten

- 900 g **Wiesehoff Crème fraîche**
- 100 g Röstzwiebeln
- 25 g Petersilie, gehackt
- 1,8 kg Kartoffeln
- 600 g Aubergine
- 600 g Zucchini
- 750 g Paprikaschoten, rot und gelb
- 50 ml Rapsöl
- 30 g harte Lakritz-Bonbons
- 1,5 kg Lachsfilet
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. **Wiesehoff Crème fraîche** mit Röstzwiebeln und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pellkartoffeln kochen.
3. Auberginen und Zucchini in dünne Scheiben schneiden, Paprika in Spalten schneiden, das Gemüse dünn mit Öl bestreichen, von beiden Seiten in der Grillpfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Lakritz-Bonbons im Zerkleinerer pulverisieren. Lachsfilets portionieren, in Mehl wenden, von allen Seiten braten und salzen. Die gebratenen Lachsfilets mit Lakritzpulver bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.
5. Gemüse, Lachs und Kartoffeln anrichten, die Kartoffeln mittig einschneiden, aufklappen und dann mit der Röstzwiebel-Crème-fraîche beliebig füllen.

Tipp:
Statt der Röstzwiebeln können auch frische Lauchzwiebelringe verwendet werden.



Gegrillter grüner Spargel mit Paprika-Hollandaise & Rauchsalz-Kartoffeln

Portionen: 10 · Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten

- 1,8 kg kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge
- 1,8 kg grüner Spargel
- 60 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 40 ml Zitronensaft
- Rauchsalz
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- Paprikapulver, edelsüß
- 100 g Parmesan, gehobelt

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale kochen.
2. Spargel in Öl rundum goldbraun anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Zitronensaft mit 50 ml Wasser dazugeben und abgedeckt 3 Min. garen.
3. Kartoffeln in Öl anbraten, leicht bräunen und mit Rauchsalz würzen.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** vorsichtig erhitzen und mit Paprikapulver würzen.
5. Spargel, Kartoffeln und Paprika-Hollandaise anrichten und Parmesan auf dem Spargel verteilen.



Buttermilch- Amarena-Trifle

mit Shortbread-Cashew-Crunch
& geblähten Marshmallows

Portionen: 10 · Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten

- 50 g Cashewkerne
- 100 g Shortbread
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Kirsche**
- 40 g kleine Marshmallows
- 10 Amarenakirschen

Zubereitung

1. Cashewkerne grob hacken und rösten.
2. Shortbread grob hacken und mit den Cashewkernen auf die Gläser verteilen.
3. **frischli Buttermilch-Dessert Kirsche** darauf portionieren.
4. Marshmallows darüber streuen, mit dem Brenner leicht bräunen und mit jeweils einer Amarenakirsche garnieren.



Tipp:
Statt Shortbread & Cashewkerne können auch Cantuccini verwendet werden.