

Honig-Zimt-Hähnchen „Heiligabend“

mit Chili-Hollandaise & Grünkohl-Möhren-Risotto

PORTIONEN: 10 / ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN

MARINIERZEIT: 60 MINUTEN

Zutaten

- 1,8 kg Hähnchenbrustfilet
- 60 g Honig
- 150 ml Rapsöl
- 30 g Salz
- 1 g Zimt, gemahlen
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 40 ml Olivenöl
- 600 g Risottoreis
- 200 ml Apfelsaft
- 15 ml weißer Balsamico
- 1 l Gemüsebrühe
- 600 g Möhren, gewürfelt
- 700 g Grünkohl, blanchiert und fein gehackt
- 150 g Parmesan, gerieben
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 10 g Chiliflocken
- 50 g Walnüsse, gehackt

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets in einer Marinade aus Honig, Öl, Salz und Zimt einlegen und 1 Stunde kaltstellen.
2. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Risottoreis dazugeben und so lange rühren, bis er glasig wird. Mit Apfelsaft und Balsamico ablöschen und anschließend die Gemüsebrühe nach und nach angießen. Möhren und Grünkohl währenddessen dazugeben und kurz vor Ende der Garzeit den Parmesan und die Butter unterheben.
3. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** vorsichtig erhitzen und die Chiliflocken unterrühren.
4. Hähnchen aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Hähnchenbrustfilets in Tranchen schneiden, mit dem Risotto und der Sauce Hollandaise anrichten und das Risotto mit den Walnüssen garnieren.



Tipp! Zum Ablöschen kann statt Apfelsaft und Balsamico auch Apfelsidre verwendet werden.



Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment unter 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



082018

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

WEIHNACHTLICHE

Vielfalt

**Fantastisch
festliche
Rezeptideen!**



ENTDECKEN SIE Weihnachtliche Vielfalt

Unser Geschenk für Sie und Ihre Gäste: Neue, Genuss versprechende Rezept-
inspirationen für die Vorweihnachtszeit in Ihrem Restaurant. Das bedeutet:
Neue, Erfolg versprechende Vielfalt für Ihr Menüangebot.

Begeistern Sie mit frischen Rezeptideen für festliche Genussmomente!

Winterlicher Karamellpudding mit Quittencreme & gehackten Rauchmandeln

PORTIONEN: 10 ST. / ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

Zutaten

- 300 g Creme frischli
- 200 g Quittengelee
- 1 kg frischli
Karamell-Pudding
- 40 g Rauchmandeln

Zubereitung

1. Creme frischli mit Quittengelee vermengen.
2. frischli Karamell-Pudding in Gläser portionieren und Quittencreme darauf verteilen.
3. Rauchmandeln grob hacken und die Desserts damit garnieren.



Tipp!

Die Quittencreme kann
noch mit Vanillemark
verfeinert werden.

Weihnachtsmilchreis

mit Cranberry-Ananas-Grütze

PORTIONEN: 10 ST. / ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN
KÜHLZEIT: 1 STUNDE

Zutaten

- 350 g Ananas
- 150 g getrocknete
Cranberrys
- 100 ml Ananassaft
- 10 g Speisestärke
- 1 kg frischli Milchreis

Zubereitung

1. Ananas in feine Würfel schneiden.
2. Cranberrys fein hacken, mit den Ananas-
würfeln und der Hälfte des Safts erhitzen.
3. Stärke in den übrigen Saft einrühren, unter
ständigem Rühren zur Cranberry-Ananas-
Grütze geben, kurz aufkochen und
anschließend 1 Stunde abkühlen lassen.
4. frischli Milchreis in Schälchen anrichten
und die Grütze darauf verteilen.



Festtags-Joghurtereme Melone

mit gebackenem Schafskäse & Walnüssen

PORTIONEN: 24 ST. / ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

Zutaten

- 200 g Schafskäse
- 30 g Walnüsse, gemahlen
- 30 g Mehl
- 1 Ei
- 10 g Honig
- 60 g Pflanzenöl
- 200 g Melone, gewürfelt
- 800 g frischli Joghurt-
creme Melone nach
griechischer Art

Zubereitung

1. Schafskäse in 10 gleich große
Würfel schneiden.
2. Zum Panieren gemahlene
Walnüsse und Mehl vermengen.
Ei und Honig verquirlen.
3. Die Schafskäsewürfel im Ei und dann in
der Nuss-Mehl-Mischung wenden.
4. Die panierten Würfel im heißen Öl von
allen Seiten goldbraun braten.
5. frischli Joghurtcreme Melone nach
griechischer Art in Gläser füllen,
Schafskäsewürfel und Melone
auf Spieße stecken.
Spieße in Gläsern
anrichten.

