

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

FRISCHE REZEPTIDEEN FÜR IHRE GÄSTE

Fantastische Vielfalt

HERBST &
WINTER WERDEN
KÖSTLICH!



AUSGABE 3/2018

Fantastische Vielfalt

Nach den heißen Sommertagen freuen sich Ihre Gäste wieder auf verwöhnende Gerichte, die genussvoll in die kommende Herbst- und Wintersaison einstimmen.

Und mit unseren neuen Rezeptinspirationen gelingt Ihnen das im Nu – denn was lieben Ihre Gäste mehr als Abwechslung und fantastische Vielfalt bei ihrer Menüwahl?

Entdecken Sie auch unsere neuen Festtagskreationen für die Vorweihnachtszeit in unserem aktuellen Beileger.

So raffiniert und köstlich kann die schnell umzusetzende Küche mit frischli Convenience-Produkten sein ...

LECKERE
REZEPTIDEEN
FÜR HERBST &
WINTER!

Hauptgerichte

Trauben-Tofu-Gemüsepfanne Seite 05
mit Estragon-Hollandaise
& Sesamkartoffelspießen

Puten-Saltimbocca Seite 06
mit Dattel-Nuss-Gratin
& Rahm-Rosenkohl

Lachssteak mit Gemüsepfanne Seite 07
& Kürbis-Curry-Creme

Desserts

Belgische Schokowaffeln Seite 09
mit Vanilla-Sauce & Orangenfilets

Gebratene Honig-Banane Seite 10
mit Schoko-Sauce & Bananenquark

Butterkeks-Tiramisu-Kreation Seite 11
mit Mandarinen & Zimtkakao

Cremiger Stracciatella-Genuss Seite 12
mit Marzipan-Apfel-Crumble

Cheesecake-Dessert-Highlight Seite 13
mit Weintrauben & karamellisierten
Maronen

Fruchtige Joghurtcreme Seite 14
mit Kakao-Honig & Pistazien

Ingwer-Birnen-Grießbrei Seite 15
mit Pekannüssen

Verwendete Produkte Seite 16

frischli Internetauftritt Seite 17

Unsere Neuprodukte Seite 18

frischli Gebietsleiterkarte Seite 19



HERRLICH
HERZHAFT!

Hauptgerichte

Herzhaft und lecker in den Herbst und Winter!

Wenn das nicht Appetit auf die kommende gemütliche Jahreszeit macht: Herzhafte, Genuss versprechende Hauptgerichte, mit denen Sie Ihr Menüangebot fantastisch vielfältig auffrischen können! Entdecken Sie unsere neuesten Rezeptkreationen und verführen Sie mit einzigartigen Hauptgerichten, die schmecken und begeistern!

Trauben- Tofu-Gemüsepfanne

mit Estragon-Hollandaise und Sesamkartoffelspießen

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten

- 1,6 kg kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 110 ml Pflanzenöl
- 50 g Sesam
- 750 g Räuchertofu, in Scheiben geschnitten
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 50 ml Olivenöl
- 10 g Salz
- 1,2 kg Hokkaidokürbis, entkernt und gewürfelt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 300 g Porree
- 200 g Spinat
- 300 g Weintrauben, rot und weiß
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 5 g Estragon, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln halbieren und gleichmäßig auf 20 Holzspieße verteilen. 60 ml Öl und Salz vermengen, die Kartoffelspieße damit bestreichen und anschließend mit Sesam bestreuen. Die Spieße 25 Min. lang bei 180 °C backen.
2. Räuchertofuscheiben im übrigen Öl von beiden Seiten anbraten.
3. Für die Gemüsepfanne Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Kürbis dazugeben, Brühe angießen und 10 Min. garen. Nacheinander Porree, Spinat und Weintrauben dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** vorsichtig erhitzen und Estragon unterrühren.
5. Gemüsepfanne anrichten, Tofuscheiben darauf verteilen, Estragon-Hollandaise angießen und die Kartoffelspieße am Rand dekorieren.



TIPPI!

Als schärfere Variante können zusätzlich Chiliflocken in das Öl für die Kartoffeln gegeben werden.



Puten-Saltimbocca

mit Dattel-Nuss-Gratin & Rahm-Rosenkohl

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 70 Min.

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g Datteln, fein gewürfelt
- 100 g Haselnüsse, gerieben
- 150 g Emmentaler, gerieben
- 1,8 kg Rosenkohl
- 300 g **Creme frischli 24 %**
- Zucker
- 1,8 kg Putenschnitzel
- 150 g roher Schinken, dünne Scheiben
- 10 g Salbei, gehackt
- 50 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln. Boden der Gratinform mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. $\frac{1}{3}$ der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa $\frac{1}{3}$ der Gratin-sauce darauf verstreichen. Bei den weiteren Schichten genauso verfahren. Zwischen der zweiten und dritten Schicht jeweils $\frac{2}{3}$ der Datteln und Nüsse darauf verteilen. Anschließend 55 Min. bei 180 °C garen. Nach der Hälfte der Garzeit die übrigen Datteln, Nüsse und den geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Rosenkohl in Salzwasser 10 Min. garen und anschließend abgießen. **Creme frischli 24 %** erhitzen, Rosenkohl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Putenschnitzel mit Schinken und Salbei belegen, anschließend zusammenklappen. Saltimbocca von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. im Ofen bei 180 °C fertig garen.

Lachssteak mit Gemüsepfanne

& Kürbis-Curry-Creme

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten

- 1,5 kg kleine Kartoffeln
- 1 kg Brokkoli-Röschen
- 400 g Hokkaidokürbis, entkernt und gewürfelt
- 600 g **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- Currypulver
- 50 ml Olivenöl
- 800 g Champignons
- 1,8 kg Lachssteaks
- 50 ml Speiseöl
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln und Brokkoli jeweils sehr bissfest garen.
2. Für die Kürbis-Curry-Creme Hokkaidokürbis garen und pürieren. Mit **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** verrühren, das Ganze erhitzen und mit Curry abschmecken.
3. Champignons im Olivenöl anbraten, Kartoffeln und Brokkoli dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Lachssteaks von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz würzen und Zitronensaft beträufeln.
5. Lachssteak, Brokkoli-Pilz-Kartoffelpfanne und Kürbis-Curry-Creme anrichten.



TIPPI!

Als mediterrane Variante kann das Kürbis- durch Erbsenpüree ersetzt und die Creme mit Pesto abgeschmeckt werden.



EINFACH
LECKER!

Belgische Schokowaffeln

mit Vanilla-Sauce & Orangenfilets

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten

- 4 Eier
- 1 g Salz
- 300 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 300 g **Creme frischli 10 %**
- 120 g Zucker
- 30 g Kakaopulver
- 3 g Zimt, gemahlen
- 2 g Anis, gemahlen
- 100 g Schokolade, feinherb
- 60 g Butter
- 1 kg **frischli Vanilla-Sauce**
- 250 g Orangenfilets

Zubereitung

1. Eier trennen und Eiklar mit Salz sehr steif schlagen.
2. Mehl und Backpulver durchsieben, mit Eigelb, **Creme frischli 10 %**, Zucker, Kakao, Zimt und Anis verquirlen.
3. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, unter den Teig rühren und Eischnee unterheben.
4. Waffelteig im Waffeleisen zu fünf Doppelwaffeln ausbacken, anschließend vierteln und je zwei Viertel pro Teller anrichten.
5. **frischli Vanilla-Sauce** angießen und mit Orangenfilets garnieren.

Desserts

Neue Nachtischkompositionen für Genießer

Schmecken so gut wie sie aussehen:

Unsere köstlichen Dessertideen versprechen Genuss auf den ersten Blick und sind in kurzer Zeit für Sie einfach zu realisieren. Bieten Sie frische Abwechslung in Ihrem Restaurant und entdecken Sie unsere süßen Highlights, die schnell zu den neuen Lieblingsdesserts Ihrer Gäste werden ...



Gebratene Honig-Banane

mit Schoko-Sauce & Bananenquark

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten

- 500 g Bananen, geschält
- 30 g Butter
- 20 g Honig
- 150 ml **frischli Schoko-Sauce**
- 1 kg **Wiesehoff Quarkcreme Banane**
- 30 g Schokoraspel

Zubereitung

1. Bananen halbieren und anschließend der Länge nach aufschneiden, Stücke von beiden Seiten in Butter goldbraun anbraten und mit Honig beträufeln.
2. **Wiesehoff Quarkcreme Banane** in Gläser portionieren und mit Schokoraspeln dekorieren.
3. Je zwei Bananen-Viertel anrichten, mit **frischli Schoko-Sauce** beträufeln und den Quark dazu stellen.

Butterkeks-Tiramisu-Kreation

mit Mandarinen & Zimtkakao

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten

- 120 g Butterkekse
- 100 ml Mandarinensoft
- 1 kg **frischli Milchpudding Butterkeks**
- 300 g Mandarinenfilets (Konserven)
- 20 g Kakaopulver
- 10 g Zimt

Zubereitung

1. Butterkekse grob zerstoßen, in Gläser verteilen und mit Mandarinensoft beträufeln.
2. Die Hälfte vom **frischli Milchpudding Butterkeks** darauf verteilen.
3. Mit Mandarinenfilets belegen und den übrigen Pudding darauf verteilen.
4. Kakao mit Zimt vermischen und über den Pudding sieben.

DER HERBSTLICHE DESSERT-GENUSS!



TIPP!

Statt der Mandarinen können Pfirsiche und Pfirsichsaft verwendet werden.



Cremiger Stracciatella-Genuss

mit Marzipan-Apfel-Crumble

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 40 Min. | Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten

- 500 g Äpfel, geschält und entkernt
- 120 g Marzipan
- 100 g Butter (Raumtemperatur)
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 10 ml Rosenwasser
- 3 g Zimt, gemahlen
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme**

Zubereitung

1. Äpfel würfeln und auf einem halben GN-Blech verteilen.
2. Marzipan, Butter, Zucker, Mehl, Rosenwasser und Zimt zu Streuseln verarbeiten und die Äpfel damit bestreuen.
3. Marzipan-Apfel-Crumble 25 Min. bei 180 °C im Ofen backen und anschließend abkühlen lassen.
4. Marzipan-Apfel-Crumble portionsweise auf Teller verteilen. Schokoraspel unter die **frischli Stracciatella Creme** rühren und anrichten.

Cheesecake-Dessert-Highlight

mit Weintrauben & karamellisierten Maronen

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten

- 50 g Maronen
- 30 g Zucker
- 450 g Weintrauben, rot und weiß
- 1 kg **frischli Cheesecake Dessert**

Zubereitung

1. Maronen grob hacken.
2. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Maronen dazugeben, schnell damit vermengen und kurz abkühlen lassen. Anschließend karamellierte Maronen in Stücke brechen.
3. Weintrauben halbieren.
4. **frischli Cheesecake Dessert** in Gläser portionieren, Weintrauben darauf verteilen und mit karamellisierten Maronen garnieren.

SO
CREMIG &
KÖSTLICH!



TIPP!

Statt Maronen können auch Walnüsse verwendet werden.

Fruchtige Joghurtcreme

mit Kakao-Honig & Pistazien

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten

- 40 g Honig
- 5 g Kakaopulver
- 1 kg **frischli Joghurtcreme nach griechischer Art Brombeer-Stachelbeer**
- 30 g Pistazien, grob gehackt
- 10 Stachelbeeren

Zubereitung

1. Honig und Kakaopulver gründlich verrühren.
2. **frischli Joghurtcreme nach griechischer Art Brombeer-Stachelbeer** in Gläser portionieren, mit Kakao-Honig beträufeln und Pistazien bestreuen.
3. Desserts mit Stachelbeeren garnieren.



NEU!
Saisonprodukt
Herbst &
Winter

Ingwer-Birnen-Grießbrei

mit Pekannüssen

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min. | Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten

- 450 g Birnen, geschält und entkernt
- 20 g Ingwer, fein gehackt
- 50 ml Birnensaft
- 10 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Grießbrei**
- 30 g Pekannüsse, geröstet

Zubereitung

1. Birnen in Würfel schneiden und mit Ingwer andünsten. Birnensaft mit Stärke verrühren, dazugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und kaltstellen.
2. **frischli Grießbrei** in Schälchen portionieren und die Birnen-Würfel darauf verteilen.
3. Pekannüsse hacken und darüber streuen.



NEU!

TIPPI! Die Pekannüsse können zusätzlich karamellisiert und mit Zimt gewürzt werden.



Unsere verwendeten Convenience-Produkte auf einen Blick

Wenn es in der Profiküche schnell gehen soll, bieten unsere praktischen Convenience-Produkte die perfekte Unterstützung bei der Zubereitung unserer neuesten Rezeptideen. Entdecken Sie gerne auch unser gesamtes Sortiment und lassen Sie sich von der Qualität und der fantastischen Produktvielfalt überzeugen!



NEUER FOODSERVICE-INTERNET-AUFTRITT



Gerne können Sie sich auch auf unserem Foodservice-Internetauftritt über unser innovatives Produktportfolio informieren. Hier finden Sie auch alle Rezepte für vielfältige Anlässe, Hintergrundwissen, Downloads und vieles mehr, was für Sie als Profikoch von Interesse ist ...

Wir sehen uns: www.frischli-foodservice.de!



Jetzt probieren: Fantastische Neuprodukte

Saisonprodukt
Herbst &
Winter



Erhältlich ab 01.09.2018: Joghurtcreme nach griechischer Art Brombeer-Stachelbeer

Der mediterrane Dessertgenuss für
die Herbst- und Wintersaison.

- Super cremiger Genuss mit Brombeeren und Stachelbeeren
- 10 % Fett im Milchanteil
- Proteinquelle durch 23 % Quark
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Für die Schul-
& Senioren-
verpflegung

Erhältlich ab 01.10.2018: Grießbrei für Jung & Alt

Perfekt für die Verpflegung in Schul-
und Senioreneinrichtungen.

- Mit nur 1,5 % Fett und 6 % zugegebenem Zucker
- Kann sowohl kalt als auch warm verwendet werden
- Für eine transparente Wareneinsatzkalkulation
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Wir sind für Sie da



Frank Falk
GVL Hamburg / Küste
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de



Andreas Hinze
GVL Berlin
+49 (0) 171 / 7 62 53 06
andreas.hinze@frischli.de



Markus Haker
GVL Niedersachsen / Bremen
+49 (0) 170 / 7 61 66 29
markus.haker@frischli.de



Volker Kohrs
KAM national
+49 (0) 5037 / 301 0
volker.kohrs@frischli.de



Ralf Böttcher
GVL West
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de



Volker Gunia
GVL Rhein-Main
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de

Sprechen
Sie gerne unsere
Außendienst-
Ansprechpartner
an!



Michael Gödel
GVL Bayern
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de



Nicolas Ehmer
GVL Rhein-Neckar
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de

FREUEN SIE SICH
SCHON AUF UNSERE
REZEPTBROSCHÜREN-
STAFFEL 2019!

frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com

info@frischli.de