

**frischli**

Immer ein Erfolgsrezept

FRISCHE REZEPTIDEEN FÜR IHRE GÄSTE

# Fantastische Vielfalt

DER  
SOMMER WIRD  
KÖSTLICH!



AUSGABE 2/2018

# Fantastische Vielfalt

Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, ist der Sommer endlich da. Und mit ihm eine fantastische Vielfalt an reichhaltigen Gemüsen und frischen Früchten für herzhaft Hauptgerichte, knackige Salate und erfrischende Desserts.

**Genießen Sie mit unseren kreativen Sommerrezepten die schönste Zeit des Jahres und servieren Sie Ihren Gästen eine genussvolle Abwechslung, die Ihnen eine heiße Umsatzzeit in Aussicht stellt ...**

2



## Hauptgerichte

- Bunter Kartoffelgratin** **Seite 05**  
mit Rinderhüftsteak  
& Tomaten-Koriander-Salsa
- Hähnchen-Kräuter-Piccata** **Seite 06**  
mit Kapern-Hollandaise-Spargel  
& Zitronen-Kartoffelpüree
- Lachs-Garnelen-Pfanne** **Seite 07**  
mit Sauce Béarnaise  
& Fenchel-Tomaten-Gemüse

## Desserts

- Köstlicher Kirschschnitten** **Seite 09**  
mit Vanillasauce & Borkenschokolade
- Schokopudding Mango-Chili** **Seite 10**  
mit Krokantschokolade
- Zitronen-Stracciatella-Creme** **Seite 11**  
mit Zitronengebäck
- Ananas-Cheesecake-Liebe** **Seite 12**  
mit Estragon
- Karamell-Pudding-Komposition** **Seite 13**  
mit Erdbeeren & karamellisierten  
Laugen-Croûtons
- Griechischer Joghurtcreme-Traum** **Seite 14**  
mit Limetten-Minz-Gelee & Pistazien
- Exotischer Panna-Cotta-Pudding** **Seite 15**  
mit Kiwi-Rosmarin-Salat
- Verwendete Produkte** **Seite 16**
- frischli Internetauftritt** **Seite 17**
- Unsere Neuprodukte** **Seite 18**
- frischli Gebietsleiterkarte** **Seite 19**

3

# Bunter Kartoffelgratin

## mit Rinderhüftsteak & Tomaten-Koriander-Salsa

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 90 Min. | Backzeit: 55 Min.

### Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln (⅔ hell, ⅓ lila), festkochend
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g mittelalter Gouda, gerieben
- 400 g Tomaten
- 50 g Zwiebeln
- 5 g Koriandergrün
- Honig
- Chili
- 250 g **Creme frischli 24 %**
- Chili
- Honig
- 1,5 kg rote & gelbe Paprika
- 50 ml Olivenöl
- 1,8 kg Rinderhüfte
- 50 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Geschälte Kartoffeln (hell & lila getrennt) in Scheiben hobeln. Boden eines halben, tiefen GN-Bleches mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. ⅓ helle Kartoffelscheiben und ⅓ Gratin sauce darauf verteilen. Bei der nächsten Schicht die lila Kartoffeln verwenden. Erneut ⅓ Gratin sauce darauf verstreichen, bei der letzten Schicht genauso verfahren. Dann 55 Min. bei 180°C im Ofen garen. Nach halber Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Für die Tomaten-Salsa die Tomaten und Zwiebeln sehr fein würfeln, das Koriandergrün fein hacken und alles miteinander vermengen. Die Salsa mit Honig, Salz und Chili abschmecken.
3. Für den Dip **Creme frischli 24 %** mit Chili, Honig und Salz abschmecken.
4. Paprika grob in Streifen schneiden, in Olivenöl dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderhüftsteaks beidseitig in Öl scharf anbraten, pfeffern, salzen und ca. 5 Min. bei 150°C im Ofen garen.
5. Hüftsteaks und Paprika-Gemüse auf Tellern anrichten und Chili-Creme auf dem Gemüse verteilen. Kartoffelgratin anrichten und Salsa über den Gratin verteilen.

HERRLICH  
HERZHAFT!

# Hauptgerichte

Dieser Sommer ... so sensationell lecker!

Ob bunter Kartoffelgratin, Hähnchen-Kräuter-Piccata oder Lachs-Garnelen-Pfanne: unsere fantastisch vielfältigen Hauptgerichte überraschen mit kreativen Extras und dem Plus an Genuss. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit sommerlich-frischen Rezeptideen!

TIPP!

Als vegetarische Variante kann statt des Rinderhüftsteaks eine gefüllte Paprika serviert werden.



# Hähnchen-Kräuter-Piccata

mit Kapern-Hollandaise-Spargel & Zitronen-Kartoffelpüree

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 60 Min.

## Zutaten

- 1,3 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 g **Creme frischli 10 %**
- 300 ml Milch
- 5 g Zitronenabrieb
- 20 ml Zitronensaft
- Zitronenzesten zum Garnieren
- Zitronensaft
- 1,5 kg weißer Spargel, geschält
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 80 g Kapern
- 250 g Vollei (5 Eier Klasse M)
- 400 g Hartkäse, gerieben
- 25 g italienische Kräuter, TK
- 1,5 kg Hähnchenbrustfilet
- 50 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung

1. Kartoffeln garen und durch eine Presse geben. **Creme frischli 10 %**, Milch, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, bei mittlerer Hitze gut durchschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kartoffelpüree anrichten und mit Zitronenzesten garnieren.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft 10 Min. garen. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erwärmen und die Kapern unterrühren.
4. Eier, geriebenen Käse und Kräuter gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speiseöl in der Pfanne erhitzen. Hähnchenbrustfilets in Käse-Ei-Masse wenden, sofort in die Pfanne geben und bei mittlere Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Alles auf Tellern anrichten und die Kapern-Hollandaise über den Spargel geben.

# Lachs-Garnelen-Pfanne

mit Sauce Béarnaise & Fenchel-Tomaten-Gemüse

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zutaten

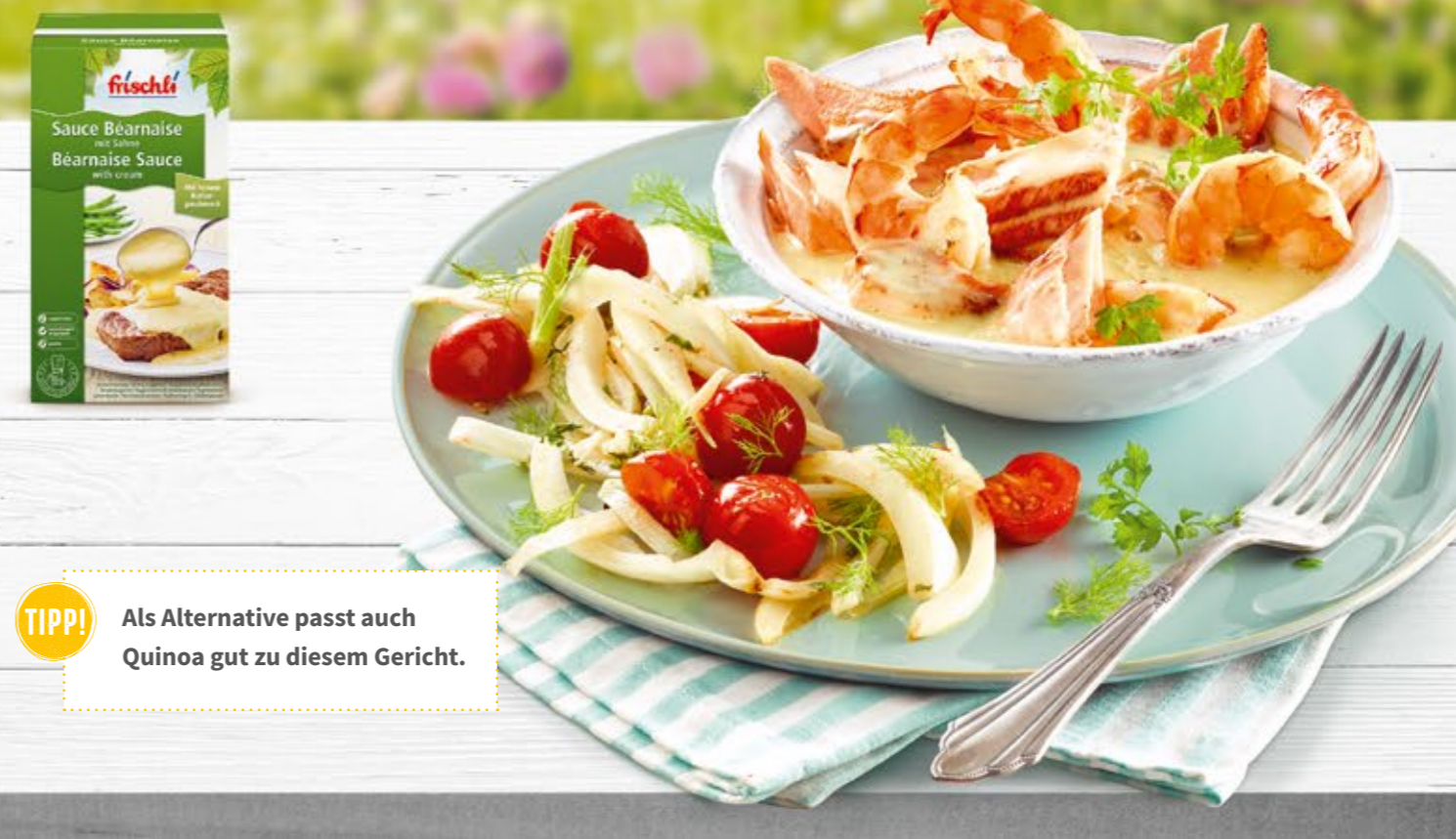
- 1 kg Lachsfilet
- 500 g Garnelen, roh, ohne Schale
- 3 g Knoblauch, fein gehackt
- 40 ml Speiseöl
- 200 g **frischli Sauce Béarnaise**
- 1 kg Knollenfenchel
- 50 g Butter
- 800 g Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Lachsfilet würfeln und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Garnelen mit dem Knoblauch von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. **frischli Sauce Béarnaise** erwärmen.
4. Lachs und Garnelen vorsichtig unter die Sauce Béarnaise heben.
5. Fenchelknollen in feine Streifen schneiden und in Butter dünsten, bis diese weich, aber noch bissfest sind. Kirschtomaten dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Reis und Fenchel-Tomaten-Gemüse mit der Lachs-Garnelen-Pfanne anrichten.

6

7



**TIPP!** Als Alternative passt auch Quinoa gut zu diesem Gericht.

# Köstlicher Kirschschmarrn

mit Vanillasauce & Borkenschokolade

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 40 Min. | Backzeit: 10 Min.

## Zutaten

- 200 g Eiweiß
- 125 g Eigelb
- 2 g Salz
- 50 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 150 ml Milch
- 150 g **Crème frischli 24 %**
- 120 g Kirschen, entsteint
- 30 ml Speiseöl
- 500 ml **frischli Vanilla-Sauce**
- 50 g Borkenschokolade
- 10 g Puderzucker

## Zubereitung

1. Eiweiß mit Salz und Zucker sehr steif schlagen.
2. Eigelb, Mehl, Milch und **Crème frischli 24 %** verquirlen.
3. Eischnee unter die Masse heben, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse hineingeben, die Kirschen in den Teig legen und von einer Seite 4 Min. backen. Anschließend 15 Min. im Ofen bei 175°C fertigaren und aus der Pfanne stürzen.
4. Den Kirschschmarrn grob in Stücke zerreißen und auf Tellern portionieren.
5. **frischli Vanilla-Sauce** angießen. Den Kirschschmarrn mit Borkenschokolade dekorieren und leicht mit Puderzucker bestäuben.

EINFACH  
LECKER!

# Desserts

## Neue Dessertattraktionen für Genießer!

So schmeckt Ihnen und Ihren Gästen der Sommer noch besser:  
Mit unseren köstlich-raffinierten Dessertideen können Sie auf die Schnelle kreative  
Abwechslung in den Küchenalltag integrieren, ohne dabei ins Schwitzen zu kommen!  
Lassen Sie sich inspirieren ...



# Schokopudding Mango-Chili

mit Krokantschokolade

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zutaten

- 400 g Mango-Fruchtfleisch
- 80 ml Wasser
- Chili
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- 50 g Krokantschokolade
- 2 g Chilifäden

## Zubereitung

1. Mango mit Wasser pürieren.
2. Mango-Sauce mit Chili abschmecken.
3. **frischli Schoko-Pudding** in Gläser portionieren und die Mango-Chili-Sauce darauf verteilen.
4. Krokantschokolade in kleine Stücke schneiden, auf den Desserts verteilen und mit Chilifäden dekorieren.

# Zitronen- Stracciatella-Creme

mit Zitronengebäck

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min. | Kühlzeit: 60 Min.

## Zutaten

- 200 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 100 ml Zitronensaft
- 20 g Speisestärke
- 5 g Zitronenabrieb
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme**
- 150 g Zitronenkekse

## Zubereitung

1. Wasser und Zucker erhitzen.
2. Zitronensaft mit Stärke verquirlen, in das heiße Zuckerwasser einrühren und aufkochen lassen. Zitronenabrieb zugeben und anschließend kalt stellen.
3. Zitronensauce in Gläser portionieren und **frischli Stracciatella Creme** mittig in die Sauce geben, sodass die Zitronensauce nach außen an den Glasrand gedrückt wird.
4. Zitronenkekse grob zerbröseln und auf der Creme verteilen.

10



11

TIPP!

Zusätzlich kann das Dessert noch mit Schokoladenraspeln dekoriert werden.



# Ananas- Cheesecake-Liebe

mit Estragon

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zutaten

- 500 g Ananas, geschält
- 20 g Estragon, frisch
- 1 kg **frischli Cheesecake Dessert**
- Puderzucker

## Zubereitung

1. Ananas in dünne Scheiben schneiden und vierteln.
2. Die Hälfte des Estragons fein hacken und auf der Ananas verteilen.
3. **frischli Cheesecake Dessert** in Gläser portionieren.
4. Ananas darauf verteilen und das Ganze mit den übrigen Estragonblättern dekorieren, dann mit Puderzucker bestäuben.

# Karamell-Pudding- Komposition

mit Erdbeeren & karamellisierten Laugen-Croûtons

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zutaten

- 100 g Laugengebäck
- 30 g Zucker
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**
- 350 g Erdbeeren

## Zubereitung

1. Laugengebäck fein würfeln.
2. Zucker erhitzen, bis dieser flüssig wird, und Laugengebäck darin karamellisieren.
3. **frischli Karamell-Pudding** in Gläser portionieren.
4. Erdbeeren sehr fein würfeln, darauf verteilen und die karamellisierten Laugen-Croûtons darüber geben.

DER  
SOMMERLICHE  
DESSERT-  
GENUSS!



**TIPP!**

Alternativ kann die Ananas auch mit Basilikum bestreut werden.



# Griechischer Joghurthereme-Traum

mit Limetten-Minz-Gelee & Pistazien

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min. | Kühlzeit: 90 Min.

## Zutaten

- 380 ml Wasser
- 80 ml grüner Pfefferminzsirup
- 40 ml Limettensaft
- 10 g gemahlene Gelatine
- 1 kg **frischli Joghurthereme Melone nach griechischer Art**
- 30 g Pistazien, gehackt

## Zubereitung

1. Wasser, Pfefferminzsirup und Limettensaft mischen und die Gelatine in  $\frac{1}{4}$  der Flüssigkeit 10 Min. quellen lassen.
2. Die Hälfte der **frischli Joghurthereme Melone nach griechischer Art** in Gläser portionieren.
3. Die eingeweichte Gelatine im Wasserbad erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat, unter die übrige Flüssigkeit rühren, auf der Joghurthereme verteilen und dann kalt stellen.
4. Die übrige Joghurthereme auf dem Gelee verteilen und mit gehackten Pistazien dekorieren.

# Exotischer Panna-Cotta-Pudding

mit Kiwi-Rosmarin-Salat

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zutaten

- 500 g Kiwi, geschält
- 20 ml Limettensaft
- 15 g Rosmarin, frisch
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**

## Zubereitung

1. Kiwis in feine Würfel schneiden.
2. Kiwiwürfel mit dem Limettensaft vermengen.
3. Rosmarin sehr fein hacken und unter den Salat mischen.
4. **frischli Panna Cotta Pudding** in Gläser portionieren, den Kiwi-Rosmarin-Salat darauf verteilen und mit Rosmarin garnieren.



**TIPPI!** Statt Rosmarin kann auch Lavendel verwendet werden.



# Auf einen Blick: Unsere verwendeten Produkte

Wenn es in der Großküche schnell gehen soll und Sie ein Maximum an Genuss servieren wollen, haben wir mit unserem Produktsortiment die perfekte Antwort für Sie – denn wir wissen, was Ihren Gästen schmeckt und was Sie bei einer abwechslungsreichen Menüzubereitung optimal unterstützt.



Entdecken Sie gerne auch unser gesamtes Sortiment und lassen Sie sich von der fantastischen Vielfalt unserer Convenience-Produkte überzeugen!

## Schauen Sie doch einmal bei uns herein!

Lassen Sie sich von uns an die Hand nehmen und erleben Sie unsere innovativ-kreative Produkt- und Rezeptwelt! Unser neuer Foodservice-Internetauftritt bietet für Sie als Profikoch viel zu entdecken und auszuprobieren. Bedienerfreundlich, übersichtlich, inspirierend. So macht jeder Klick Spaß und regt auf den ersten Blick den Appetit an ...

Wir sehen uns: [www.frischli-foodservice.de!](http://www.frischli-foodservice.de!)

KOMMEN  
SIE UNS GERNE  
BESUCHEN!



# Entdecken Sie unsere innovativen Neuprodukte!



## Frische Quarkcremes von Wiesehoff

Die besonders cremigen Nachtischvarianten in vier Geschmackssorten sind die neuen Dessert-Highlights für Ihr Restaurant.

- erhältlich im 5-kg-Eimer oder als Kleinportion im praktischen 85-g-Becher
- besonders cremige Konsistenz, mit Joghurt verfeinert
- bester Geschmack bei 20 % Fett i. Tr. im Milchanteil
- für die vegetarische Ernährung geeignet

Erhältlich ab Mail

## Sommerliche Joghurtcremes nach griechischer Art

Schon probiert? Unsere beiden lecker-leichten Joghurtcremes nach griechischer Art schmecken verführerisch nach Sommer ...

- super-cremiger Dessertgenuss
- Proteinquelle durch 23% Quark
- cremige Joghurtcreme, 10 % Fett im Milchanteil
- direkt servierfertig & ungekühlt haltbar



SAISON-PRODUKT  
Frühling & Sommer

Alle Produkt sind kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.

# Wir sind für Sie da:



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



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



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

Sprechen Sie gerne unsere Außendienst-Ansprechpartner an!



**Darauf können  
Sie sich schon freuen:  
Unsere Herbst- & Winter-  
Ideen werden Ihnen auch  
gut schmecken!**

**frischli**

**frischli Milchwerke GmbH**

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de) · [www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

[info@frischli.de](mailto:info@frischli.de)