

**frischli**

Immer ein Erfolgsrezept

FRISCHE REZEPTIDEEN FÜR IHRE GÄSTE

# Fantastische Vielfalt

DER  
FRÜHLING WIRD  
KÖSTLICH!

FREUEN SIE SICH  
AUCH SCHON AUF  
DIE KOMMENDE  
SOMMERAUSGABE!

**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)



AUSGABE 1/2018

# Fantastische Vielfalt

Viel Abwechslung – viel Genuss! Überraschen Sie Ihre Gäste in diesem Frühjahr mit unseren neuen, fantastischen Rezeptideen. Die frühlingshaften Hauptgerichte und frischen Dessertideen bringen bunte Vielfalt für jeden Geschmack auf Ihren Menüplan. Lassen Sie sich von unseren schnell und einfach umzusetzenden Kreationen inspirieren und begeistern Sie mit abwechslungsreichen Genussgerichten und fantastischer Frühlingsvielfalt!

2



## Hauptgerichte

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Teriyaki Chicken</b><br>mit grünem Spargel & Koriander-Reis           | <b>Seite 05</b> |
| <b>Pikanter Spargel</b><br>mit Beefsteak & Süßkartoffeln                 | <b>Seite 06</b> |
| <b>Kartoffel-Haferflocken-Gratin</b><br>mit Lachs & Spinat-Mangold-Salat | <b>Seite 07</b> |

## Desserts

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Mango-Buttermilch-Dessert</b><br>mit Mandelkrokant                        | <b>Seite 09</b> |
| <b>Exotischer Grießgenuss</b><br>mit karamellierter Ananas                   | <b>Seite 10</b> |
| <b>Erdbeer-Marshmallow-Duett</b>   | <b>Seite 11</b> |
| <b>Grapefruit-Milchreis-Kreation</b><br>mit Möhren & Cashewkernen            | <b>Seite 12</b> |
| <b>Stachelbeertorte im Glas</b><br>mit Vanillapudding                        | <b>Seite 13</b> |
| <b>Fruchtige Buttermilchfantasie</b><br>mit Johannisbeeren & Zitronenmelisse | <b>Seite 14</b> |
| <b>Vanille-Himbeer-Kuss</b><br>mit Pfefferminzsirup                          | <b>Seite 15</b> |
| <b>Verwendete Produkte</b>   | <b>Seite 16</b> |
| <b>frischli Internetauftritt</b>   | <b>Seite 17</b> |
| <b>Unsere Neuprodukte</b>  | <b>Seite 18</b> |
| <b>frischli Gebietsleiterkarte</b>   | <b>Seite 19</b> |

3



# Hauptgerichte

## Frisch auf den Tisch!

Verfeinern Sie frische, saisonale Zutaten kreativ mit unseren Convenience-Produkten zu herzhaften Gerichten – und erwecken Sie so die Geschmacksknospen Ihrer Gäste. Frische Genusslebnisse in fantastischer Vielfalt – so schmeckt Ihren Gästen der Frühling besonders gut!

# Teriyaki Chicken

## mit grünem Spargel & Koriander-Reis

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 50 Min.

### Zutaten

- 1,8 kg Hähnchenbrustfilet
- 200 ml Teriyakisauce
- 650 g Basmati-Wildreis-Mischung
- 30 g frischer Koriander
- 1,5 kg grüner Spargel
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 3 g Kurkuma
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet in Teriyakisauce marinieren.
2. Basmati-Wildreis-Mischung in leicht gesalzenem Wasser garen und den Koriander fein hacken. Den Koriander nach dem Garen mit dem Reis vermengen.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erwärmen und Kurkuma unterrühren.
4. Hähnchenbrustfilets abtropfen lassen, von beiden Seiten braten und anschließend in Tranchen schneiden.
5. Spargel und Hähnchenbrustfilet anrichten, Reis in Timbaleförmchen füllen und stürzen. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** über den Spargel geben.



### UNSER TIPP:

Soll die Sauce Hollandaise noch aromatischer sein, so kann statt Kurkuma auch Currypaste verwendet werden!



# Pikanter Spargel

## mit Beefsteak & Süßkartoffeln

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 60 Min.

### Zutaten

- 900 g Hackfleisch
- 150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 5 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 130 g Ajvar
- 100 g BBQ-Sauce
- 200 g Haferflocken
- Salz, Pfeffer, Chili, Zimt
- 1,5 kg Süßkartoffeln, geschält, in Spalten geschnitten
- 300 g Ajvar
- 200 ml Speiseöl
- 1,5 kg weißer Spargel, geschält
- Zitronensaft, Zucker
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 100 g rote und grüne Peperoni, mild

### Zubereitung

1. Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ajvar, BBQ-Sauce, Haferflocken, Salz, Pfeffer, Chili und Zimt die Beefsteak-Masse herstellen und kurz ziehen lassen.
2. Süßkartoffelspalten in einer Marinade aus Ajvar, Öl, Salz und Pfeffer wenden, auf ein GN-Blech setzen und 25 Min. bei 180 °C im Ofen garen.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft 10 Min. garen. Chilis in feine Streifen schneiden und mit **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen.
4. Beefsteaks formen und von beiden Seiten braten.
5. Spargel, Beefsteaks und Süßkartoffelspalten anrichten und **frischli Sauce Hollandaise Klassik** über den Spargel geben.

# Kartoffel-Haferflocken-Gratin

## mit Lachs & Spinat-Mangold-Salat

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 90 Min.

### Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 70 g Haferflocken
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 300 g Spinat-Mangold-Salatsmischung
- 300 g Cocktailtomaten, halbiert
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 50 ml Olivenöl
- 40 ml Essig
- Pfeffer, Salz, Honig
- 1,5 kg Lachsfilet
- 50 ml Speiseöl
- 50 ml Zitronensaft
- 30 g Petersilie
- 100 ml Rapsöl
- 30 g Bergkäse
- 30 g Walnüsse

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln und Knoblauch fein hacken. Boden eines tiefen GN-Blechs mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen.  $\frac{1}{3}$  der Kartoffelscheiben darauf verteilen und etwa  $\frac{1}{3}$  der Gratin sauce darauf verstreichen; bei den weiteren Schichten genauso verfahren. Anschließend 55 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit Haferflocken und geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Salat portionsweise auf Tellern anrichten, Cocktailtomaten und Pinienkerne darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Honig anmachen.
3. Lachsfilet in Stücke schneiden und auf ein GN-Blech legen. Dann mit Speiseöl und Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Anschließend 15 Min. bei 170 °C im Kombidämpfer in feuchter Hitze garen.
4. Für das Pesto Petersilie, Rapsöl, Walnüsse, Bergkäse in einen Zerkleinerer geben und sehr fein pürieren. Fertiges Pesto über das Kartoffelgratin und den Lachs träufeln.



# Desserts

## Frühjahrsvielfalt zum Nachtisch!

Frischen Sie Ihr Dessertangebot auf – mit den fantastisch-vielfältigen Dessertvariationen à la frischli! Verwöhnen Sie zum Frühling mit unwiderstehlichen Genuss-Highlights, die Ihre Gäste so noch nicht kannten, und begeistern Sie immer wieder neu ...

EINFACH  
KÖSTLICH!



# Mango - Buttermilch - Dessert

mit Mandelkrokant

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 20 Min.

### Zutaten

- 500 g Mangofruchtfleisch
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Mango
- 50 g Mandelkrokant

### Zubereitung

1. Mangofruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
2. frischli Buttermilch-Dessert Mango in Gläser portionieren.
3. Mangowürfel darauf verteilen.
4. Das Ganze mit Mandelkrokant garnieren



### UNSER TIPP:

Als weitere Variante kann statt des Mandelkrokants auch fein gehackte, weiße Crisp-Schokolade verwendet werden.

# Exotischer Grießgenuss

mit karamellisierter Ananas

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zutaten

- 500 g frische Ananas
- 30 ml Speiseöl
- 50 g Zucker
- 1 kg **frischli Grießpudding**
- 30 g Kokoschips

## Zubereitung

1. Ananas in Ringe schneiden.
2. Speiseöl und Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und Ananasringe darin von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.
3. **frischli Grießpudding** auf Tellern portionieren.
4. Das Ganze mit Kokoschips garnieren.

# Erdbeer-Marshmallow-Duett

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zutaten

- 40 g weiße Marshmallows (20 St.)
- 400 g frische Erdbeeren
- 1 kg **frischli Erdbeerpudding**

## Zubereitung

1. Marshmallows unter dem Salamander leicht karamellisieren und anschließend abkühlen lassen.
2. Erdbeeren putzen und die Marshmallows mit Zahnstochern auf die Erdbeeren stecken.
3. **frischli Erdbeerpudding** in kleine Gläser portionieren.
4. Marshmallow-Erdbeerspießchen und Puddinggläser auf Tellern anrichten.

SUPER FRUCHTIG!



## UNSER TIPP:

Statt die Marshmallows zu karamellisieren, kann man sie auch zur Hälfte mit Schokoladenglasur überziehen.

# Grapefruit- Milchreis - Kreation

mit Möhren & Cashewkernen

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zutaten

- 250 g Möhren
- 120 g Grapefruitfilets
- 50 ml Grapefruitsaft
- 30 g Honig
- 1 kg **frischli Milchreis**
- 50 g geröstete Cashewkerne

## Zubereitung

1. Möhren schälen und fein raspeln.
2. Grapefruitfilets würfeln, zu den Möhren geben und mit Grapefruitsaft und Honig vermengen.
3. **frischli Milchreis** in Gläser portionieren.
4. Möhren-Grapefruitsalat darauf verteilen und die gerösteten Cashewkerne darauf verteilen.



# Stachelbeertorte im Glas

mit Vanillapudding

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zutaten

- 200 g Biskuit
- 150 g Stachelbeermarmelade
- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
- 200 g Stachelbeeren, halbiert
- 20 g Vanillebaiser

## Zubereitung

1. Biskuit zerkrümeln, die Hälfte in Gläser verteilen, leicht andrücken und die Hälfte der Marmelade darauf verteilen.
2. **frischli Vanilla-Pudding** zur Hälfte darauf geben.
3. Eine weitere Schicht Biskuit und Marmelade darauf schichten, die Stachelbeerhälften darauf verteilen und den übrigen **frischli Vanilla-Pudding** darüber geben.
4. Vanillebaiser fein hacken, darüber verteilen und das Ganze mit einer Stachelbeerhälfte garnieren.



## UNSER TIPP:

Als weitere Variante kann statt der Stachelbeeren auch Rhabarber-Kompott eingesetzt werden.

# Früchtige Buttermilchfantasie

mit Johannisbeeren & Zitronenmelisse

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zutaten

- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**
- 300 g rote Johannisbeeren
- 20 Blätter Zitronenmelisse
- 10 g Puderzucker

## Zubereitung

1. **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** in Gläser portionieren.
2. Johannisbeeren darauf verteilen.
3. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und auf den Johannisbeeren verteilen.
4. Puderzucker darüber streuen.

# Vanille-Himbeer-Kuss

mit Pfefferminzsirup

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zutaten

- 200 ml **frischli Schlagsahne 32 %**
- 10 Mini-Schokoküsse
- 30 ml Pfefferminzsirup
- 1 kg **Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille 3,5 %**
- 400 g Himbeeren

## Zubereitung

1. **frischli Schlagsahne 32 %** sehr steif schlagen, Waffeln von den Schokoküssen entfernen und beiseite stellen.
2. Schaumküsse und Pfefferminzsirup unter die Sahne rühren.
3. **Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille 3,5 %** in Gläser portionieren und Himbeeren bis auf 10 Stück darauf verteilen.
4. Sahnemasse in einen Spritzbeutel füllen, auf die Himbeeren spritzen und mit den übrigen Himbeeren und Waffeln garnieren.

EIN  
ABSOLUTER  
GENUSS

14



15





# Alle verwendeten Produkte auf einem Blick

Entdecken Sie auch gerne unser ganzes Sortiment und lassen Sie sich von unseren vielfältigen Convenience-Produkten überzeugen. Wenn es in der Großküche schnell gehen soll und Sie ein Maximum an Genuss anbieten wollen, haben wir mit unserem Portfolio die optimale Basis für Sie – denn wir wissen, was Ihren Gästen schmeckt und was Sie bei der Menüzubereitung optimal unterstützt ...



## Unser neuer Internet-Auftritt:

Entdecken Sie unsere innovative Produkt- und Rezeptwelt auf unserem neuen Foodservice-Internetauftritt und lassen Sie sich inspirieren! Alles bedienerfreundlich und attraktiv präsentiert, so dass jeder Besuch auf den ersten Klick Spaß – und Appetit – macht!

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



NEU!

UNSERE NEUPRODUKTE:  
**JOGHURTCREMES  
 NACH GRIECHISCHER ART**



**NEU**  
 ab Feb. 2018

Unsere lecker-leichten Joghurtcremes nach griechischer Art laden Ihre Gäste zum unwiderstehlich-mediterranen Genusserlebnis ein.

- ✓ super-cremiger Genuss
- ✓ Proteinquelle durch 23% Quark
- ✓ cremige Joghurtcreme, 10% Fett im Milchanteil
- ✓ direkt servierfertig
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ ungekühlt haltbar

Freuen Sie sich auch auf unseren neuen Quarkdesserts ...

# frischli deutschlandweit vertreten

**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

**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

**Sprechen Sie gerne  
 unsere Außendienst-  
 mitarbeiter an!**