

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere Rezeptinspirationen

Für die
Weihnachtszeit



Genussvolle Weihnachten

... für Sie und Ihre Gäste: Stimmen Sie schon einmal festlich auf die Weihnachtsfeiertage ein in Ihrem Restaurant. Mit neuen, köstlichen Rezeptinspirationen für die schönste Zeit des Jahres!

Weihnachtliche Wirsing-Roulade mit Chili-Quitten-Creme

Zutaten: 10 Portionen

- 150 g Wirsing
- 10 Eier
- 100 g geriebener Gouda
- 300 g Frischkäse
- 400 g Räucherlachs
- 300 g **Creme frischli 24 %**
- 50 g Quittengelee
- Chilipulver

Zubereitung

1. Wirsingblätter blanchieren, abkühlen lassen und anschließend sehr fein hacken.
2. Eier mit dem Käse und dem Wirsing gut verquirlen. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, bei 200 °C 10 Min. backen und anschließend 30 Min. abkühlen lassen.
3. Die Wirsing-Ei-Masse mit Frischkäse bestreichen, den Räucherlachs darauf verteilen, zu einer Roulade einrollen und in jeweils 15 Röllchen schneiden.
4. **Creme frischli 24 %** und Quittengelee verrühren und mit Chilipulver abschmecken.
5. Die Röllchen mit der Quittencreme anrichten.

 **Zubereitungszeit:**
60 Min.

Unser Tipp:

Um farblich zu variieren, kann statt des Wirsings auch geriebene Möhre oder Rote Bete verwendet werden.

Festtags-Auflauf

mit Schellfisch, Garnelen & Kürbis

Zutaten: 10 Portionen

- 500 g Nudeln,
z. B. Maccheroni
- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 500 g Lauch
- 750 g Schellfischfilet
- 700 g **Wiesehoff
Schmand 24 %**
- 5 Eier
- Estragon
- 500 g Knollenfenchel
- 30 ml Speiseöl
- 40 g Zucker
- 300 g Garnelen
- 30 g Butter
- Zimt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Nudeln bissfest kochen, Kürbis entkernen und würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Aus **Wiesehoff Schmand 24 %**, Eiern, Estragon, Salz und Pfeffer eine Auflaufsauce herstellen. Schellfisch in Würfel schneiden und mit der Auflaufsauce auf ein tiefes GN-Blech geben und vermengen.
2. Auflauf bei 175 °C 50 Min. lang backen.
3. Knollenfenchel in feine Streifen schneiden, in Öl anbraten, Zucker dazu geben. Fenchel darin karamellisieren und salzen.
4. Garnelen in Butter braten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
5. Mit Fenchel und Garnelen garnieren.

 **Zubereitungszeit:**
80 Min.

Winterliches Entenbrustmenu

mit Gratin-Kartoffeln, Preiselbeer-Hollandaise & Haselnuss-Brokkoli

Zutaten: 10 Portionen

- 1,8 kg Kartoffeln, geschält
- 100 g Butter, geschmolzen
- 100 g geriebener Parmesan
- 1,5 kg Brokkoli
- 40 g Haselnüsse
- 1,5 kg Entenbrust
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 100 g Preiselbeeren aus dem Glas, abgetropft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln 5-6 mal parallel einschneiden, auf ein Blech setzen, mit Butter bestreichen und salzen. Bei 200 °C für 25 Min. backen, dann mit Parmesan bestreuen und weitere 5 Min. gratinieren.
2. Brokkoli in Salzwasser garen. Haselnüsse fein hacken und anrösten.
3. Entenbrust beidseitig anbraten. Im Ofen bei 150 °C fertig garen.
4. **frischli Sauce Hollandaise** mit Preiselbeeren verrühren und erhitzen.
5. Brokkoli anrichten, mit Haselnüssen bestreuen. Kartoffeln und Entenbrust in Tranchen anrichten und die Preiselbeer-Hollandaise angießen.

 **Zubereitungszeit:**
80 Min.



 **Zubereitungszeit:**
25 Min.

 **Kühlzeit:**
1 Std.

Unser Tipp:

Alternativ mit gehackten, weichen Karamellbonbons dekorieren.

Festliches Cheesecake-Dessert

auf Karamell-Birnen-Sauce mit Caramel Chunks

Zutaten: 10 Portionen

- 180 g Zucker
- 70 g Butter
- 1 Prise Salz
- 100 ml frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %
- 150 g Birne, geschält und entkernt
- 1 kg frischli Cheesecake Dessert
- Caramel Chunks

Zubereitung

1. Zucker erhitzen, bis dieser flüssig und hellbraun ist. Butter dazugeben und mit einer Prise Salz verrühren, den Topf vom Herd nehmen und frischli Küchen-Profi-Sahne 20 % unterrühren.
2. Birne in feine Würfel schneiden und zur Sauce geben. Abkühlen lassen und eine Stunde kaltstellen.
3. Karamell-Birnen-Sauce in Gläser portionieren und frischli Cheesecake Dessert darauf verteilen.
4. Dessert mit Caramel Chunks garnieren.

Unsere Produktauswahl



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



082017