

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere Rezeptinspirationen

für
besondere
Anlässe



Feiern Sie den Genuss!

Servieren Sie Ihren Gästen zu besonderen Anlässen auch besondere Rezeptanwendungen. Feiertage wie Ostern und Pfingsten, Muttertag und Vatertag oder die Zeit zum 1. Mai bieten vielfältige Anlässe, Ihre Gäste besonders genussvoll zu verwöhnen - und so gezielt Verkaufsimpulse auf Ihrer Speisekarte zu setzen. Probieren Sie doch einmal unsere festlichen Rezeptinspirationen - verwöhnen kann so einfach sein!

PUTENBRUSTRÖLLCHEN MIT SPARGEL

MIT SAUCE HOLLANDAISE & BÄRLAUCH-KARTOFFEL-RÖSTI

ZUTATEN 10 Portionen

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 Bund Bärlauch
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Pflanzenöl
- 10 dünne Putenbrustschnitzel
- 10 Scheiben roher Schinken
- 10 Scheiben Bergkäse (z. B. Gruyère)
- 2 kg weißer Spargel
- Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise**
- 1 halbes Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen, fein raspeln + die Flüssigkeit ausdrücken. Den Bärlauch von den Blattrippen befreien, in feine Streifen schneiden, mit den Kartoffeln vermengen, leicht pfeffern + salzen.
- Putenbrustschnitzel von einer Seite leicht pfeffern + salzen, auf die ungewürzte Seite je eine Scheibe Schinken + Käse legen, anschließend aufrollen + mit Küchengarn zusammenschneiden. Die Putenröllchen in Öl anbraten + im Ofen bei 180 °C fertigbaren.
- Spargel putzen + in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker + Zitronensaft ca. 10 Min. kochen. **frischli Sauce Hollandaise** erwärmen.
- Aus der Kartoffelmasse 30 kleine Rösti in Öl braten.
- Spargel nach dem Garen gut abtropfen lassen, anrichten + **frischli Sauce Hollandaise** über den Spargel geben. Bärlauch-Kartoffel-Rösti + Putenbruströllchen in Scheiben ebenfalls anrichten + mit Petersilie garnieren.

Spargel schmeckt immer!

Zubereitungszeit:
60 Min.

Tipp:
Etwas Bärlauchpesto unter die Hollandaise rühren.

ZANDERFILET MIT SAUCE BÉARNAISE

MIT GESCHMORTEN GURKEN & LILA KARTOFFELN

ZUTATEN 10 Portionen

- 2 kg Vitelotte Kartoffeln
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 5 Salatgurken
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 500 ml **frischli Küchen-Profisahne 15%**
- Salz, Pfeffer, Dillspitzen
- 1,5 kg Zanderfilet
- 100 ml Speiseöl
- 1 Zitrone
- 1 l **frischli Sauce Bernaise**
- 1 halbes Bund Petersilie

Zubereitungszeit:
50 Min.

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln putzen + kochen. Zwiebeln halbieren, in feine Scheiben schneiden + in der Hälfte der Butter anschwitzen. Salatgurken schälen, entkernen, würfeln. Aprikosen in feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben. **frischli Küchen-Profisahne 15 %** unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Dillspitzen abschmecken + 10 Min. schmoren lassen.
- Zanderfilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen + in Öl braten.
- Kartoffeln in Stücke schneiden, in der übrigen Butter schwenken, salzen + **frischli Sauce Béarnaise** erhitzen.
- Kartoffeln, Gurkengemüse + Zander anrichten, mit Sauce Béarnaise nappieren + mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit:
70 Min.

LAMMRÜCKEN MIT KARTOFFELGRATIN

MIT FINGERMÖHREN-ZUCKERSCHOTEN-GEMÜSE

ZUTATEN 10 Portionen

- 1,5 kg Kartoffeln
- 500 ml **frischli Gratin-Sauce**
- Piment, Estragon
- 150 g Emmentaler Käse
- 1,8 kg Lammrücken
- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 1,5 kg Fingermöhren
- 500 g Zuckerschoten
- 100 g Butter

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln, **frischli Gratin-Sauce** mit Estragon, Piment würzen + Käse reiben.
- Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas Gratin sauce bestreichen. 1/3 der Kartoffelscheiben darauf verteilen + 1/3 der Gratin sauce darauf verstreichen. Diesen Vorgang 2 x wiederholen. Gratin mit Emmentaler bestreuen + 50 Min. bei 180 °C im Ofen garen.
- Knoblauch in Scheiben schneiden, Lammrücken mit Knoblauch in Öl anbraten, pfeffern, salzen + im Ofen bei 160 °C ca. 15 Min. weitergaren.
- Möhren + Zuckerschoten in Salzwasser bissfest garen. Anschließend in Butter schwenken + mit Pfeffer, Salz abschmecken.
- Kartoffelgratin, Gemüse + Lammrücken in Tranchen anrichten + mit frischem Estragon garnieren.

ERDBEERSALAT

AUF SCHOKOPUDDING

ZUTATEN 10 Portionen

- 400 g Erdbeeren
- 5 g frischer Ingwer
- 30 g brauner Zucker
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- 10 Blätter Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden, Ingwer sehr fein hacken + mit den Erdbeeren + braunen Zucker verrühren.
2. **frischli Schoko-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Erdbeersalat auf dem Schokopudding verteilen.
4. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden + die Desserts damit garnieren.

 **Zubereitungszeit:**
30 Min.

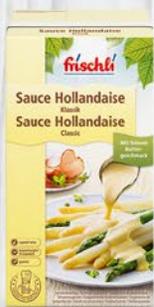
Tipp:
Zusätzlich mit etwas gesüßter
Crème frischli 24 % „toppen“



Das besondere
Dessert!



UNSERE PRODUKTAUSWAHL



frischli

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de



Förderkreismitglied

122016