

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

KREATIVE KÜCHE

Herbst- & Wintergerichte zum Verlieben

Inkl. Beileger
„Kreativer
Genuss für die
Weihnachtszeit“



frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

info@frischli.de · www.frischli.de

nur
original
 herrlich
 herbstlich
delikat
 wunderbar
 winterlich

Verwöhnen Sie Ihre Gäste zum Ende des Jahres noch einmal mit besonders kreativen Genuss-Highlights!

Unsere neuen Rezeptideen für herrliche Hauptgerichte und Desserts sind fantasievolle Inspirationen, die Ihre Gäste verführen und die in Ihrer Großküche schnell zu realisieren sind. So steigern Sie Umsatz und Nachfrage und sorgen für frische Kaufimpulse in Ihrer Kantine.

Wir wünschen Ihnen eine kreative, genussvolle und profitable Herbst- und Winterzeit!



HAUPTGERICHTE

Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne mit Mango-Chili-Hollandaise & Putenschnitzel Seite 05

Hokkaido-Kürbis mit Kurkuma-Hollandaise, Wok-Gemüse & Sesam-Reis Seite 06



Kartoffel-Wurzelgemüsegratin mit Feldsalat Seite 07



DESSERTS

„Linzer“ Biskuit-Röllchen mit Trauben-Birnen-Salat & Vanilla-Sauce Seite 09

Grieß-Mohn-Pudding mit Zimtpflaumen & karamellisierten Walnüssen Seite 10

Zimt-Birnen-Grütze-Trifle mit Haselnusskeks & Stracciatella-Creme Seite 11

Orangen-Panna-Cotta-Pudding mit Sternfrüchten & Mandelblättchen Seite 12

Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone mit Blaubeergrütze & Zimt-Baiser Seite 13

Milchreis mit Feigensauce mit Physalis & weißer Schokolade Seite 14

Mango-Buttermilch-Dessert mit Granatapfel-Gelee Seite 15

Die verwendeten frischli Produkte Seite 16

Unterstützungsmaterialien Seite 18

frischli Gebietsleiter Seite 19

Einfach köstlich



Zum Dahinschmelzen



Haupt



Gerichte

So lecker haben Herbst und Winter noch nie geschmeckt!

Lassen Sie sich von unseren neuen herzhaften Hauptgerichten inspirieren und begeistern Sie Ihre Gäste mit kreativen Köstlichkeiten, die die kälter und dunkler werdende Jahreszeit vergessen machen...



ROSENKOHL-GNOCCHI-PFANNE


MIT MANGO-CHILI-HOLLANDAISE & PUTENSCHNITZEL

ZUTATEN / 10 Portionen


- 250 g Mango, frisch oder aus der Dose
- 1 kg **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- Chili
- 2 kg Rosenkohl, geputzt
- 2 kg Gnocchi
- Salz
- Zucker
- 10 Putenschnitzel, natur, á 150 g
- 30 ml Speiseöl zum Braten
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. 50 g der Mango würfeln und zum Garnieren beiseite stellen. Das übrige Fruchtfleisch pürieren und unter die **frischli Sauce Hollandaise Klassik** rühren, unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen und mit Chili abschmecken.
2. Rosenkohl in Wasser mit etwas Salz und Zucker dünsten. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen.
3. Die Putenschnitzel braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Rosenkohl und Gnocchi in einer Pfanne kurz in Butter schwenken und portionsweise anrichten, die Mango-Chili-Hollandaise darüber geben und mit Mango-Stückchen und Mandelblättchen garnieren. Das Putenschnitzel ebenfalls anrichten.

 **Zubereitungszeit:** 90 Min.

frischli Produkt:

 Sauce Hollandaise Klassik

Tipp:

Statt der fertigen Gnocchi können die Gnocchi auch selbst hergestellt werden.





HOKKAIDO-KÜRBIS

MIT KURKUMA-HOLLANDAISE, WOK-GEMÜSE & SESAM-REIS

ZUTATEN / 10 Portionen

- 1,8 kg Hokkaido-Kürbis, entkernt
- Salz
- Pfeffer
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 3 TL Kurkuma, gemahlen
- 400 g Brokkoli
- 400 g rote Paprika
- 400 g Möhren
- 250 g Porree
- 300 g frische Shiitake-Pilze
- 300 g Bambussprossen (Dose)
- 40 ml Rapsöl
- Sojasauce
- Chili
- 2 Bund Koriander
- 700 g Basmati-Reis
- 70 g Sesam
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Den Hokkaido-Kürbis in Spalten von etwa 60 g schneiden, auf ein Blech setzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die **frischli Sauce Hollandaise Cullus** mit Kurkuma verrühren, auf Kürbisspalten verteilen und bei 175 °C ca. 25 Minuten backen.
2. Brokkoli kurz bissfest dünsten. Paprika und Möhren in Streifen, Porree in feine Ringe, die Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden und die Bambussprossen gut abtropfen lassen. Alles zusammen im Wok bissfest garen und mit Sojasauce und etwas Chili abschmecken. Den Koriander fein hacken und unter das Gemüse rühren.
3. Basmati-Reis mit dem Sesam und etwas Salz mit der gleichen bis 1,5-fachen Menge Wasser im geschlossenen Topf bei mittlerer Temperatur garen.
4. Pro Portion drei gebackene Kürbisspalten mit Wok-Gemüse anrichten, Timbale-Förmchen mit Öl austreichen, den Sesam-Reis hineingeben und auf den Teller stürzen. Kürbis mit etwas Koriandergrün garnieren.

Zubereitungszeit: 60 Min.

frischli Produkt:
 Sauce Hollandaise Cullus



Winterliches

KARTOFFEL-WURZELGEMÜSEGRATIN

MIT FELDSALAT



ZUTATEN / 10 Portionen

- 1,1 kg Kartoffeln, geschält, mehlig kochend
- 250 g Möhren, geschält
- 250 g Pastinaken, geschält
- 150 g Porree
- 100 g getrocknete Tomaten
- 150 g Käse, gerieben
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 2 Äpfel, mittelgroß
- 100 g Walnüsse
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Orangensaft
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Feldsalat, küchenfertig
- Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 60 Min.

frischli Produkt:
 Gratin-Sauce

Info:

Besonders aromatisch schmeckt das Gratin, wenn man es mit Bergkäse zubereitet.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln, Möhren und Pastinaken in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, Porree in dünne Ringe schneiden und die getrockneten Tomaten fein hacken.
2. Kartoffeln, Möhren und Pastinaken leicht überlappend abwechselnd in einer Form schichten, auf den Schichten abwechselnd Porree und getrocknete Tomaten streuen und darauf die **frischli Gratin-Sauce** verteilen.
3. Das Gratin bei 180 °C 60 Minuten im Ofen backen und 20 Minuten vor Ende der Garzeit den geriebenen Bergkäse darüber verteilen.
4. Äpfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden, Walnüsse grob hacken. Orangensaft und Rapsöl verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Salat auf den Tellern anrichten, Walnüsse und Äpfel darauf verteilen und das Dressing darüber geben. Das fertige Gratin in 10 Stücke schneiden und ebenfalls anrichten. Feingehackte Petersilienblätter über den Gratin streuen.



Desserts



Versüßen Sie Ihren Gästen die bevorstehende Winterzeit – mit leckeren, kreativen Dessert-Ideen!

So sorgen Sie für vielfältige Abwechslung in der Kantine und schaffen originelle Genusserlebnisse, die begeistern und die Besucherfrequenz verstärken...


„Linger“


BISKUIT-RÖLLCHEN

MIT TRAUBEN-BIRNEN-SALAT & VANILLA-SAUCE

ZUTATEN / 10 Portionen

- 4 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Wasser
- 160 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Johannisbeergelee
- 80 g Walnüsse, feingehackt
- 400 g Trauben, rot
- 200 g Birne, entkernt
- 1 l **frischli Vanilla-Sauce**
- 30 g Puderzucker

 **Zubereitungszeit:** 60 Min.

 **Backzeit:** 10 Min.

 **frischli Produkt:**
Vanilla-Sauce

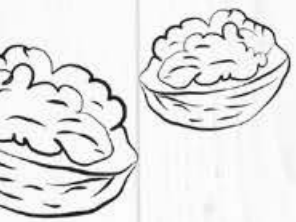
ZUBEREITUNG

- 1.** Eiklar und Eigelb trennen, das Eiklar mit einem Handrührgerät sehr steif schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. Das Eiklar auf der niedrigsten Stufe mit Eigelb und Wasser verrühren und anschließend Mehl und Backpulver unterheben.
- 2.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen, den Teig dünn darauf verteilen und sofort im Ofen 10 Minuten backen. Den Teig anschließend mit einem Messer in der Mitte durchschneiden und beide Stücke von der langen Seite in einem Tuch aufrollen und auskühlen lassen.
- 3.** Die Trauben halbieren und die Birnen würfeln. Das Johannisbeergelee auf die Innenseite der Biskuit-Röllchen streichen, 200 g **frischli Vanilla-Sauce** darauf verteilen, mit den gehackten Walnüssen bestreuen und aufrollen. Die Biskuit-Röllchen in 10 gleich große Stücke schneiden.
- 4.** Biskuit-Röllchen und Trauben-Birnen-Salat auf Tellern anrichten, **frischli Vanilla-Sauce** angießen und die Biskuit-Röllchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Schneller geht es mit fertigen Biskuit-Platten.





GRIESS-MOHN-PUDDING

MIT ZIMTPFLAUMEN & KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Pflaumen (Konserven)
- 40 g Stärke
- 1 TL Zimt
- 100 g Zucker
- 150 g Walnüsse
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 50 g Mohn

ZUBEREITUNG

1. Pflaumen abtropfen lassen. 350 ml Flüssigkeit der Pflaumen mit der Stärke verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Pflaumenstücke dazugeben und den Zimt unterrühren. Kalt stellen.
2. Zucker in einer Pfanne erhitzen bis dieser flüssig wird. Walnüsse dazugeben, gut mit dem Zucker verrühren und anschließend abkühlen lassen.
3. Den **frischli Grieß-Pudding** mit dem Mohn verrühren und ein Glas zur Hälfte mit dem Pudding, die andere Hälfte mit Zimtpflaumen füllen und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

frischli Produkt:
Grieß-Pudding

Tipp:

Die Zimtpflaumen mit einem Schuss Rum oder einigen Tropfen Rumaroma aromatisieren.



ZIMT-BIRNEN-GRÜTZE-TRIFLE

MIT HASELNUSSEKES & STRACCIATELLA-CREME

ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Birnen, geschält, entkernt
- 350 ml Apfelsaft
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Zimt
- 300 g Haselnusskekse
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokoraspeln

ZUBEREITUNG

1. Birnen in feine Würfel schneiden, mit 100 ml Apfelsaft andünsten. Speisestärke mit dem restlichen Apfelsaft verrühren und unter ständigem Rühren mit dem Zimt zu den Birnenwürfeln geben. Dann kalt stellen.
2. Stracciatella-Creme mit den Schokoraspeln verrühren. Die Haselnusskekse zerkleinern.
3. In einem Glas abwechselnd **frischli Stracciatella Creme**, Keks-Stückchen und Zimt-Birnen-Grütze schichten und mit einem Keksstück garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

frischli Produkt:
Stracciatella Creme

*Wunderbar
winterlich!*



Unsere Präsentations-Idee



Auffällig gut!

Rund, eckig, groß, klein:
Bieten Sie Desserts doch auch einmal in Behältnissen in alternativen Formen an!

Orangen-

PANNA-COTTA-PUDDING

MIT STERNFRÜCHTEN & MANDELBLÄTTCHEN



ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Orangenfilets
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 50 g Mandelblättchen
- 3 Sternfrüchte

Zubereitungszeit: 1 Std.

frischli Produkt:
 Panna Cotta Pudding

*Unsere Inspiration
zur Präsentation:*



**Neues Glas, neues
(Umsatz-) Glück:**
 Außergewöhnliche
 Desserts benötigen
 eine außergewöhnliche
 Präsentation!

ZUBEREITUNG

1. Orangenfilets in feine Stücke schneiden, einige Stücke zum Garnieren zurückbehalten und die übrigen mit dem **frischli Panna Cotta Pudding** verrühren.
2. Mandelblättchen anrösten, bis sie leicht braun sind.
3. Sternfrüchte in 50 sehr dünne Scheiben schneiden. Pro Dessert 4 Scheiben Sternfrucht an die Innenseite der Gläser drücken. Den Orangen-Panna-Cotta-Pudding vorsichtig in die Mitte gegeben, mit den Mandelblättchen bestreuen und mit einer Scheibe Sternfrucht garnieren.

Buttermilch-

DESSERT LIMETTE-ZITRONE

MIT BLAUBEERGRÜTZE & ZIMT-BAISER



ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Heidelbeeren (Konserven)
- 40 g Speisestärke
- 40 g Baiser
- ½ TL Zimt
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

frischli Produkt:
 Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Heidelbeeren abtropfen lassen. 350 ml Flüssigkeit von den Heidelbeeren mit der Speisestärke verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Heidelbeeren dazugeben und kalt stellen.
2. Die Baisers zerstoßen und mit dem Zimt vermengen.
3. Das **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** in Gläser füllen, die Blaubeergrütze in die Mitte geben und mit einem Löffelstiel durch das Buttermilch-Dessert ziehen.
4. Die Baiser-Stückchen auf der Creme verteilen.



MILCHREIS MIT FEIGENSAUCE


MIT PHYSALIS & WEISSER SCHOKOLADE

ZUTATEN / 10 Portionen

- 300 g Feigenkonfitüre, rot
- 100 ml Wasser
- 1 kg **frischli Milchreis**
- 10 Stück Physalis
- 50 g Blockschokolade, weiß

ZUBEREITUNG

1. Die Feigenkonfitüre mit dem Wasser gut verrühren.
2. Die Hälfte vom **frischli Milchreis** in Gläser füllen und die Hälfte der Feigensauce darauf gießen. Den restlichen Milchreis darauf geben und die übrige Feigensauce darauf verteilen.
3. Je eine Physalis an den Glasrand stecken und das Dessert mit weißer Schokolade garnieren.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

frischli Produkt:

 Milchreis

Tipp:

Weißer Blockschokolade mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.





Mango- BUTTERMILCH-DESSERT

MIT GRANATAPFEL-GELEE


ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 ml Granatapfelsaft
- 10 g Agar-Agar
- 500 g Mango-Fruchtfleisch
- 150 g Granatapfelkerne oder 50 g Pistazienstifte
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Mango**

 **Zubereitungszeit:** 40 Min.

 **Kühlzeit:** 60 Min.

frischli Produkt:

 Buttermilch-Dessert Mango

ZUBEREITUNG

1. Agar-Agar in 200 ml Granatapfelsaft einrühren, aufkochen und anschließend mit dem restlichen Granatapfelsaft verrühren. Den Saft auf 10 Gläser verteilen, abkühlen lassen und kalt stellen.
 2. Mango pürieren und kalt stellen. Granatapfelkerne auslösen.
 3. **frischli Buttermilch-Dessert Mango** auf das Granatapfelgelee geben und Mangopüree darauf verteilen.
2. Desserts mit Granatapfelkernen garnieren.

Öfter mal was Neues!



Klein, aber groß:

Auch im Mini-Glas machen unsere Dessertvorschläge großen Eindruck – und Umsatz!



UNSERE CONVENIENCE-PRODUKTE FÜR PERFEKTE GENUSS-HIGHLIGHTS

Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne



Hokkaido-Kürbis



Grieß-Mohn-Pudding



Zimt-Birnen-Grütze-Trifle



Milchreis mit Feigensauce



Professionelle Produkte für Hauptgerichte & Desserts!

mit frischli



Kartoffel-Wurzelgemüsegratin



„Linger“ Biskuit-Röllchen



Orangen-Panna Cotta-Pudding



Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone



Mango-Buttermilch-Dessert

Entdecken Sie unser komplettes Sortiment auf www.frischli.de!

Auch erhältlich im 5-kg-Eimer: Vanilla-Sauce & Grieß-Pudding

Immer gelingsicher, immer lecker: Unsere hochwertigen Top-Produkte machen es Profiköchen einfach, innovativen Rezepten fix genussvolles Leben einzuhauchen.

AKTIONSMATERIALIEN FÜR HOHE AUFMERKSAMKEIT



Diese Verkaufsmaterialien fallen auf bei Ihren Gästen! Auf den ersten Blick machen sie Appetit und laden zum Probieren ein...

Einfach Downloaden auf www.frischli.de!



Tischaufsteller



Aktionsaushang



Plakat

Platz für Ihren Logo-Eindruck

Platz für Ihren Logo-Eindruck



frischli DEUTSCHLANDWEIT VERTRETEN

Frank Falk
GVL Hamburg / Küste
+49 (0) 151 7 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de

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

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

„Trends, Rezepte, Nachhaltigkeit und die ganz speziellen individuellen Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer stellen uns immer wieder vor besondere Herausforderungen. Ihnen gerecht zu werden, ist nicht nur Ihre Aufgabe als Küchenprofi, sondern auch unsere als Hersteller.

In unserer neuen Ausgabe der „Kreative Küche“ finden Sie wieder zahlreiche inspirierende und Genuss versprechende Ideen für mehr Abwechslung auf dem Speiseplan.

Weitere interessante, auf Sie zugeschnittene Anregungen und Ideen, wie z. B. zu Aktionswochen, Dessertbuffets, Anrichteweisen, To-go-Konzepte und noch mehr, bekommen Sie auch bei unserem nationalen Verwenderteam.

Fordern Sie uns - wir sind für Sie da!



Freuen Sie sich jetzt schon auf unsere Ideen & Überraschungen für 2017!