

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

KREATIVE KÜCHE

Sommergerichte zum Verlieben

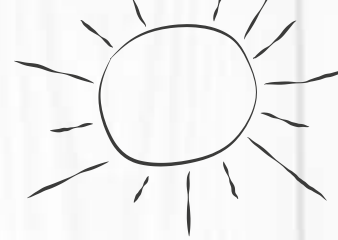
Inkl. Poster
„Das attraktive
Dessertbuffet“



sommerlich
frisch
wunders
fantasievoll
köstlich

Da strahlt jeder Ihrer Gäste: Mit unseren Genuss versprechenden Sommerrezepten holen Sie die Sonne in jede Kantine und begeistern mit modernen Menü-Inspirationen.

Himmlische Hauptgerichte und sonnig-süße Desserts – alle schnell und einfach umgesetzt. Mit frischli setzen Sie fantastisch frische Kaufimpulse in der schönsten Zeit des Jahres – und sorgen so für heißen Profit und hohe Besucherfrequenz!



HAUPTGERICHTE

- Indonesische Hähnchenspieße mit Pak Choi Seite 05
- Rösti Snack mit Sesam-Lachs & pikanter Hollandaise Seite 06
- Kartoffel-Thunfisch-Gratin mit Lauch & rotem Mangold Seite 07

DESSERTS

- Stachelbeer-Rhabarber Panna Cotta Panna Cotta mit Stachelbeer-Rhabarber-Kompott Seite 09
- Stracciatella-Kirsch-Duett Schichtdessert mit Sauerkirschen Seite 10
- Karamell-Pudding „Sommertraum“ mit Erdbeer-Zitronengras-Püree Seite 11
- Kurkuma Grießpudding mit Himbeer-Chia-Sauce Seite 12
- Schoko-Granatapfel-Dessert mit Vanilla-Sauce & Halva Seite 13
- Sommer-Panna Cotta mit Physalis & Vanille-Pfeffer-Sirup Seite 14
- Caipirinha-Buttermilch-Genuss mit Limetten Seite 15
- Die verwendeten frischli Produkte Seite 16
- Unterstützungsmaterialien Seite 18
- frischli Gebietsleiter Seite 19

*Herrlich
herzhaft*



*Verlockend
süß*



Haupt



Gerichte

Versuchungen für den Sommer – kulinarisch, köstlich, kreativ!
Entdecken Sie Evergreens wie Spieße, Röstis oder Gratin in neuen,
unwiderstehlichen Kombinationen und laden Sie Ihre Gäste so
zu verführerisch-frischen Genusserlebnissen ein!

Indonesische

HÄHNCHENSPIESSE

MIT PAK CHOI

ZUTATEN / 10 Portionen

Hähnchenspieße

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 50 ml Limettensaft
- 100 ml Ketjap Manis
- Salz
- Pfeffer
- 30 Holzspieße
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 150 g Sambal Oelek
- Krupuk

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in 2 cm große Würfel schneiden. Limettensaft und Ketjap Manis verrühren. Fleisch darin 3 Stunden marinieren.
2. Salzen und Pfeffern, Hähnchenfleisch auf Holzspieße stecken und auf dem heißen Grill bei mittlerer Hitze rundherum ca. 5 Minuten grillen.
3. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** mit Sambal Oelek erwärmen.
4. Hähnchenspieße mit Sauce und Pak-Choi-Gemüse servieren und mit Krupuk garnieren.

ZUTATEN / 10 Portionen

Pak Choi

- 1 kg Pak Choi, küchenfertig
- 2 rote Pfefferschoten
- 100 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 50 ml Pflanzenöl
- 100 ml Sojasauce
- 200 ml Gemüsebrühe
- etwas Sesamöl
- Speisestärke


ZUBEREITUNG

1. Pak Choi längs halbieren. Pfefferschote in schmale Streifen schneiden. Öl erhitzen. Pfefferschote und Zwiebeln darin 2–3 Minuten braten. Pak Choi hinzugeben und kurz braten. Mit Sojasauce und Gemüsebrühe auffüllen und gar dünsten.
3. Mit einigen Tropfen Sesamöl abschmecken. Nach Wunsch mit etwas Speisestärke abbinden.

 **Zubereitungszeit:** 45 Min.

 **Marinierzeit:** 3 Std.

frischli Produkt:

 Sauce Hollandaise Cullus




RÖSTI SNACK

MIT SESAM-LACHS & PIKANTER HOLLANDAISE



ZUTATEN / 10 Portionen

- 1,5 kg frischer Lachs
- 50 ml Limettensaft
- weißer Sesam, ungeröstet
- 30 ml Sesamöl
- Salz
- Pfeffer
- 5 g Ingwer
- 10 g rosa Pfefferbeeren
- 25 g Honig
- 500 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 10 Röstis
- 200 g junger Spinat

 **Zubereitungszeit:** 45 Min.

frischli Produkt:

 Sauce Hollandaise Klassik

Info:

Der süß-aromatische Geschmack der rosa Pfefferbeeren, die auch Peruanischer- oder Brasilianischer Pfeffer genannt werden, geben Saucen eine exotische Note.

ZUBEREITUNG

1. Lachs würfeln und mit Limettensaft, Sesam, Sesamöl, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit zerstoßenen rosa Pfefferbeeren und Honig unter die **frischli Sauce Hollandaise Klassik** rühren und erhitzen.
3. Lachswürfel in Öl anbraten. Die Röstis braten und mit Spinatblättern belegen, Lachswürfel darauf verteilen und mit der Hollandaise begießen.

KARTOFFEL-THUNFISCH-GRATIN

MIT LAUCH & ROTEM MANGOLD

ZUTATEN / 10 Portionen

- 2 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 350 g Lauch, küchenfertig
- 250 g roter Mangold, küchenfertig
- 1 kg **frischli Gratin-Sauce**
- 100 g Senf, mittelscharf
- 400 g Thunfisch im eigenen Saft, abgetropft
- 100 g Estragon, frisch
- 150 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Lauch in Ringe schneiden.
2. Lauch und Mangold kurz blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffelscheiben abwechselnd mit Lauch und Mangold in einem Gastronormblech schichten.
3. **frischli Gratin-Sauce** mit Senf, Thunfisch und gehacktem Estragon gut vermischen und über die Kartoffel-Gemüse-Mischung gießen. Mit Käse bestreuen.
4. Das Gratin im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 60 Min. backen.

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

 **Backzeit:** ca. 60 Min.

frischli Produkt:

 Gratin-Sauce

Info:

Mangold ist das alte, neue Trend-Gemüse, das es in verschiedenen attraktiven Farben gibt.



Desserts



Sommerzeit – Genusszeit!

Unsere einzigartigen und abwechslungsreichen Dessertinspirationen sorgen bei Ihren Gästen jeden Tag für gute Laune – und sind einfach zum Verlieben...

Stachelbeer-

RHABARBER PANNA COTTA

PANNA COTTA MIT STACHELBEER-RHABARBER-KOMPOTT

ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Stachelbeeren, möglichst unreife grüne
- 250 g Rhabarber, küchenfertig
- 125 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 20 g Speisestärke
- 2 Eiweiß
- 10 g Puderzucker
- 1 kg **frischli Panna Cotta**

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Kühlzeit:** 2 Std.

frischli Produkt:

 Panna Cotta

ZUBEREITUNG

1. Stachelbeeren in einen Topf geben. Rhabarber in kleine Stücke schneiden und zu den Stachelbeeren geben. Mit Zucker bestreuen und knapp mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Temperatur kochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Stachelbeer-Rhabarber-Kompott damit binden. Abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen und unter das abgekühlte Kompott heben.
3. Bis zum Servieren kalt stellen.
4. **frischli Panna Cotta** stürzen und mit Stachelbeer-Rhabarber-Kompott servieren.

Tipp:

Lecker auch mit
Kiwi-Kirsch-Kompott.



STRACCIATELLA-KIRSCH-DUETT

SCHICHTDESSERT MIT SAUERKIRSCHEN

ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Sauerkirschen, Glas
- 10 Schoko-Cookies
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokoraseln

ZUBEREITUNG

1. Sauerkirschen abgießen. Cookies grob zerbrechen und als Boden in Gläser geben.
2. **frischli Stracciatella Creme** mit den Schokoraseln verrühren.
3. Kirschen und Stracciatella Creme abwechselnd in die Gläser füllen.

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

frischli Produkt:

 Stracciatella Creme



Tipp:

Den Boden mit etwas Kirschwasser beträufeln.

Karamell-Pudding

„SOMMERTRAUM“


MIT ERDBEER-ZITRONENGRAS-PÜREE

ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 30 g Zitronengras, gehackt
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**
- 50 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren in grobe Würfel schneiden.
2. Erdbeerwürfel in einen Mixbecher geben und mit Zucker bestreuen. Den Zitronensaft und das Zitronengras dazugeben und gut pürieren.
3. **frischli Karamell-Pudding** in Gläser füllen, mit dem Erdbeer-Zitronengras-Püree garnieren und mit Krokant bestreuen.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

frischli Produkt:

 Karamell-Pudding

Tipp:

Statt Haselnusskrokant gehackte, karamellisierte Cashew-Kerne verwenden.



KURKUMA GRIESSPUDDING


MIT HIMBEER-CHIA-SAUCE

super-
fruchtig



ZUTATEN / 10 Portionen

- 250 g Himbeeren, frisch oder gefroren
- 200 ml Apfelsaft
- 10 g Ingwer, gerieben
- 25 g Zucker
- 25 g Chia-Samen
- 10 g Kurkuma
- 15 g Orangenabrieb
- 1 kg **frischli** Grieß-Pudding
- Melisseblätter

 **Zubereitungszeit:** 1 Std.

frischli Produkt:
 Grieß-Pudding

Tipp:

Das Dessert mit etwas Kakaopulver bestäuben.

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren, Apfelsaft, Ingwer und Zucker mit dem Pürierstab mixen. Chia-Samen unterrühren und ca. 1 Std. quellen lassen.
2. Kurkuma und Orangenabrieb mit dem **frischli** Grieß-Pudding verrühren.
3. Grieß-Pudding in Gläser füllen und mit der Himbeer-Chia-Sauce dekorieren.

Schoko-

GRANATAPFEL-DESSERT



MIT VANILLA-SAUCE & HALVA

ZUTATEN / 10 Portionen

- 500 ml **frischli** Vanilla-Sauce
- Rosenwasser
- 1 kg **frischli** Schoko-Pudding
- 300 g Granatapfelkerne
- 200 g Halva

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

frischli Produkte:

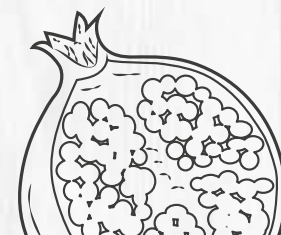
 Vanilla-Sauce
 Schoko-Pudding

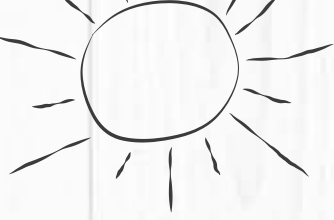
ZUBEREITUNG

1. Die **frischli** Vanilla-Sauce nach Geschmack mit Rosenwasser aromatisieren.
2. **frischli** Schoko-Pudding in Gläser füllen und mit **frischli** Vanilla-Sauce begießen. Granatapfelkerne darauf verteilen.
3. Mit Halva-Stückchen garnieren.

Info:

Halva oder Helva ist eine türkische Süßigkeit. Die Spezialität besteht aus fein gemahlenem Sesam.





SOMMER-PANNA COTTA

MIT PHYSALIS & VANILLE-PFEFFER-SIRUP

ZUTATEN / 10 Portionen

- 125 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 Vanilleschote
- 500 g Physalis
- 1 kg **frischli Panna Cotta**

ZUBEREITUNG

1. Aus Wasser, Zucker, schwarzen Pfefferkörnern und Vanille einen Sirup kochen. Halbierete Physalis darin garen, abkühlen lassen.
2. **frischli Panna Cotta** nach Packungsangabe zubereiten, in Förmchen füllen und kalt stellen.
3. Panna Cotta mit Physalis und Vanilla-Pfeffer-Sirup servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

frischli Produkt:
 Panna Cotta



Tipp:

Mit grob gemörsertem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Caipirinha-

BUTTERMILCH-GENUSS

MIT LIMETTEN

ZUTATEN / 10 Portionen

- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**
- brauner Rohrzucker zum Bestreuen
- 10 Limettenscheiben

Zubereitungszeit: 15 Min.

frischli Produkt:
 Buttermilch-Dessert
Limette-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** mit einer Limettenscheibe in Gläser füllen. Mit braunem Zucker bestreuen und kalt stellen. Der Zucker „schmilzt“ leicht.
2. Mit jeweils einer halben Limettenscheibe dekorieren.

Tipp:

Sieht auch mit Zitronenscheiben optisch sehr schön aus.



FÜR SOMMERLICHE GENUSSMOMENTE: UNSERE VERWENDETEN TOP-PRODUKTE

Rösti-Snack



Kartoffel-
Thunfisch-Gratin



Schoko-Granatapfel-
Dessert



Kurkuma
Grießpudding



Karamell-Pudding
„Sommertraum“



So köstlich & einfach können Speisen verfeinert werden!

mit frischli



Indonesische
Hähnchenspieße



Stachelbeer-Rhabarber
Panna Cotta



Sommer-
Panna Cotta



Straciatella-
Kirsch-Duett



Caipirinha-
Buttermilch-Genuss

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

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

Auf die ist immer Verlass: Unsere hochwertigen Convenience-Produkte für die Profiküche versprechen Gelingsicherheit bei allen Anwendungen und verleihen Gerichten ein besonderes Geschmackserlebnis.

UNTERSTÜTZUNGSMATERIALIEN, DIE AUFFALLEN

Da werden Ihre Gäste Augen machen: Unsere attraktiven Unterstützungsmaterialien sind anziehende Hingucker, die aufmerksamkeitsstark zum Genuss verführen...

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) 151 711 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 78
nicolas.ehmer@frischli.de

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

„Holen Sie die Sonne in Ihr Betriebsrestaurant – ganz einfach mit unseren neuen, sommerlichen Rezept- inspirationen! Die sind nicht nur innovativ, abwechslungsreich und lecker, sondern bieten auch starkes Potenzial für frischen Umsatz.

Genießen Sie mit: Auf eine schöne und genussvolle Sommerzeit – mit frischli's KREATIVE KÜCHE!“

Freuen Sie sich auch schon auf unsere KREATIVE KÜCHE „Herbst-/Wintergerichte zum Verlieben!“



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