

**frischli**

*Immer ein Erfolgsrezept*

# KREATIVE KÜCHE

*Frühlingsgerichte zum Verlieben*

Inkl. Poster  
„Pfeffriges &  
Pesto“



frischling  
 schnell  
 lecker  
 kreativ

Steigern Sie Ihren Umsatz und begeistern Sie mit frühlingshaft-frechen Rezeptideen aus der modernen, kreativen Küche!

Einfach und schnell realisiert, können Sie so mit abwechslungsreichen und leckeren Inspirationen frische Kaufimpulse setzen – und damit Besucherfrequenz in Ihrer Kantine erhöhen. Das schmeckt Ihnen und Ihren Gästen!

**Kreative Frühlingsspeisen zum Verlieben – und zum Profitieren!**

## HAUPTGERICHTE

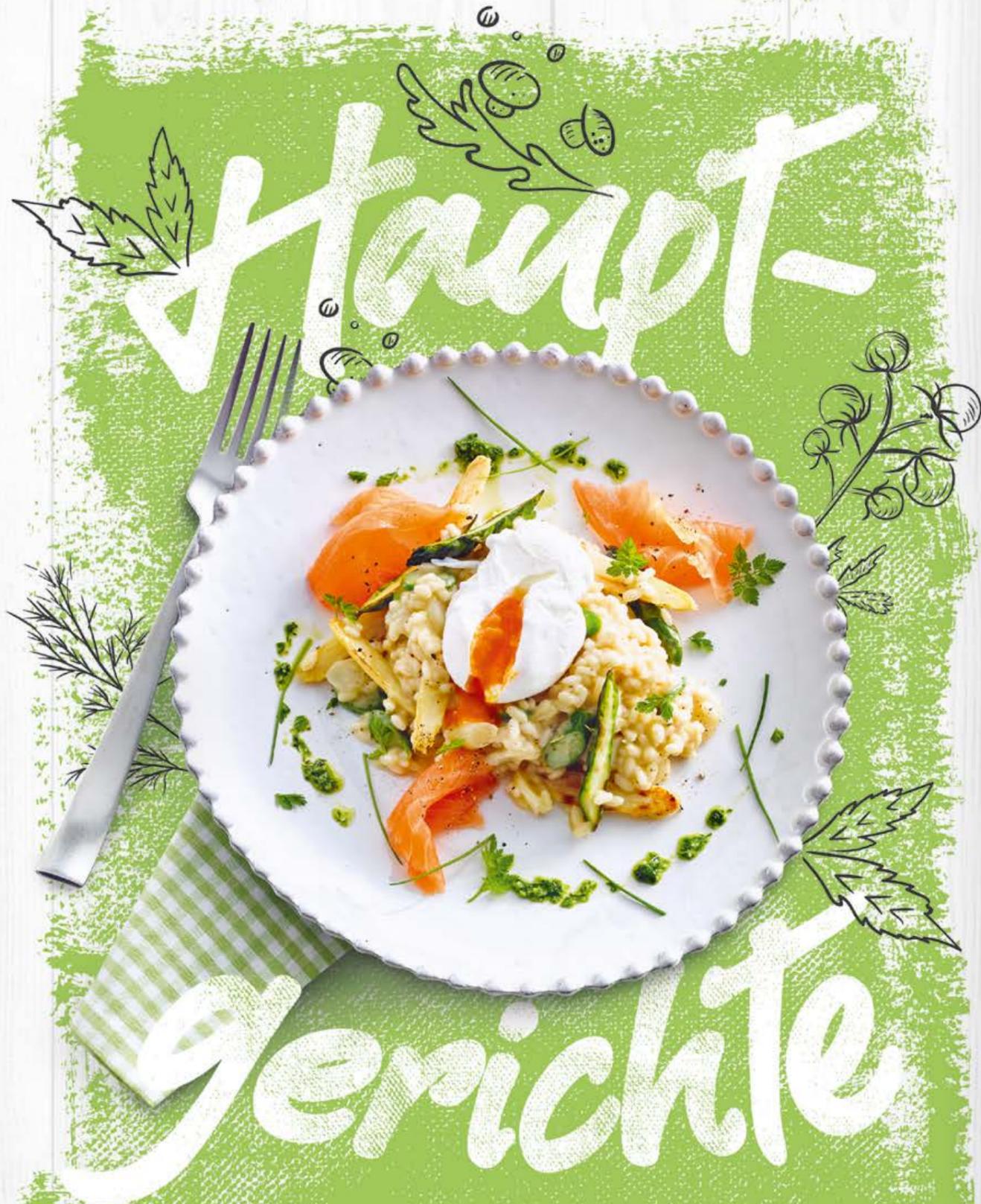
- Spargelrisotto** Seite 05  
 mit Sauce Hollandaise, pochiertem Ei, Räucherlachs & Schnittlauch-Pesto
- Spargel Culinare** Seite 06  
 Spargel mit Rhabarber-Rosa-Pfeffer-Hollandaise & Salbei-Sesam-Kartoffeln
- Spargel-Garnelen-Ragout** Seite 07  
 in Limetten-Jamaikapfeffer-Hollandaise & Bandnudeln
- Beefsteak „3 Pfeffer“** Seite 08  
 Hacksteak mit 3-Pfeffer-Hollandaise & Kartoffel-Bohnen-Salat
- Frühlings-Gratin** Seite 09  
 Kartoffel-Gratin mit Frühlingskräutern & Pilzen



## DESSERTS

- Erdbeer-Vanilleeis-Traum** Seite 11  
 Karamellisierte Erdbeeren mit Vanilleeis & gepfeffelter Vanillasauce
- Panna Cotta Fantastique** Seite 12  
 mit Ananas-Paprika-Ragout
- Vanille-Crêpe-Trifle** Seite 13  
 mit Vanilla-Pudding & gefülltem Erdbeer-Crêpe
- Erdbeer-Pudding Spezial** Seite 14  
 mit Holunder-Zitronenmelisse-Pesto & Sesam-Pfeffer-Krokant
- Schoko-Pudding „à la Hugo“** Seite 15  
 mit Holunderblütengelee & Minze
- Die verwendeten frischli Produkte** Seite 16
- Unterstützungsmaterialien** Seite 18
- frischli Gebietsleiter** Seite 19





So schmeckt der Frühling: Köstlich-herzhafte Spargelrezepte wie Sie sie noch nie serviert haben, pikantes Beefsteak der besonderen Art oder ofenwarmer Gratin mit taufrischen Frühlingskräutern.

# SPARGELRISOTTO

MIT SAUCE HOLLANDAISE, POCHIERTEM EI, RÄUCHERLACHS & SCHNITTLAUCH-PESTO

## ZUTATEN / 10 Personen

- 600 g Spargel, grün
- 600 g Spargel, weiß
- 800 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein oder Traubensaft
- 50 ml Olivenöl
- 200 g Schalotten
- 2 l Gemüsebrühe
- Salz
- **750 ml frischli Hollandaise Klassik**
- Pfeffer
- 50 g Schnittlauch, gehackt
- 100 ml Olivenöl
- 25 g Parmesan
- 10 Eier
- Zitronensaft
- 500 g Räucherlachs

## ZUBEREITUNG

1. Den Spargel schälen. Die Spargelspitzen in Salzwasser mit einer Prise Zucker 5 Minuten köcheln lassen und abtropfen. Den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden.
2. Schalotten und Reis in Olivenöl glasig andünsten und mit Weißwein oder Traubensaft ablöschen. Die rohen Spargelstücke dazu geben, mit der Gemüsebrühe auffüllen. Bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen, dabei öfter umrühren.
3. In der Zwischenzeit die gekochten Spargelspitzen trocken tupfen, im restlichen Olivenöl auf allen Seiten kurz braten, zum Risotto geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. **frischli Hollandaise Klassik** einrühren und mit Pfeffer abschmecken.
4. Aus Schnittlauch, Olivenöl und Parmesan ein Pesto mixen. Mit Salz abschmecken.
5. Die Eier in leicht kochendem Zitronenwasser mit etwas Salz pochieren. Aus dem Wasser nehmen und warm stellen. Risotto mit Räucherlachs und pochiertem Ei anrichten. Mit dem Schnittlauch-Pesto garnieren.

 **Zubereitungszeit:** 50 Min.

**frischli Produkt:**  
 Hollandaise Klassik



Das schmeckt!

# SPARGEL CULINARE

SPARGEL MIT RHABARBER-ROSA-PFEFFER-  
HOLLANDAISE & SALBEI-SESAM-KARTOFFELN



## ZUTATEN / 10 Personen

### Spargel mit Rhabarber-Rosa-Pfeffer-Hollandaise

- 2,5 kg Spargel, weiß
- 500 g Rhabarber
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- Salz
- 20 g rosa Pfefferbeeren
- **1 l frischli Hollandaise Klassik**

## ZUBEREITUNG

1. Spargel in ausreichend, leicht gezuckertem Salzwasser auf Biss kochen.
2. Rhabarber waschen, putzen, Fäden abziehen, schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Puderzucker darin hellbraun karamellisieren. Rhabarber und rosa Pfefferbeeren zugeben, 3 Minuten leicht köcheln lassen. **frischli Hollandaise Klassik** dazu geben und erwärmen.
4. Rhabarber-Rosa-Pfeffer-Hollandaise über dem Spargel verteilen und mit Salbei-Sesam-Kartoffeln servieren.

**Zubereitungszeit:** 45 Min.

### frischli Produkt:

Hollandaise Klassik

### Tipp:

Mit frischer Rauke garnieren und mit San-Daniele-Schinken servieren.

## ZUTATEN / 10 Personen

### Salbei-Sesam-Kartoffeln

- 2,5 kg junge Kartoffeln, festkochend
- Gemüsebrühe
- 100 g Butterschmalz
- 10 Salbei-Blätter, frisch, gehackt
- 50 g Sesamkörner, geröstet
- schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Gemüsebrühe gar kochen, abschütten. Sesamkörner ohne Fett rösten und beiseite stellen.
2. Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelviertel zugeben. Unter Wenden rundum kross anbraten, Salbei und Sesam zugeben und gut mischen. Mit Pfeffer abschmecken.



# SPARGEL-GARNELEN-RAGOUT

IN LIMETTEN-JAMAİKAPFEFFER-HOLLANDAISE  
& BANDNUDELN

## ZUTATEN / 10 Personen

- 1,5 kg Spargel, weiß (Bruch)
- Salz
- Zucker
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 kg Papaya, küchenfertig
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 600 g rohe Garnelen, geschält
- 100 g Butter
- 100 ml Limettensaft
- brauner Jamaika Rum
- **750 ml frischli Hollandaise Cullus**
- Jamaikapfeffer (Piment)
- Zucker
- 1 kg grüne Bandnudeln
- Salz
- Limettenabrieb

## ZUBEREITUNG

1. Spargel vorbereiten, mit Salz und Zucker auf Biss garen, herausnehmen und beiseite stellen. Papaya in 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Garnelen in Butter von jeder Seite ca. 1 Minute garen. Papaya und Frühlingszwiebeln zu den Garnelen geben, kurz mit anschwitzen. Mit Limettensaft und Rum ablöschen.
3. **frischli Hollandaise Cullus** und den Spargel dazu geben und alles nochmals erwärmen. Mit Jamaikapfeffer abschmecken.
4. Al dente gekochte Bandnudeln sofort mit dem Ragout servieren. Mit Limettenabrieb dekorieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.

### frischli Produkt:

Hollandaise Cullus

### Tipp:

Mit gezupftem Koriandergrün bestreuen und mit Limettenabrieb servieren.





# BEEFSTEAK „3 PFEFFER“

## HACKSTEAK MIT 3-PFEFFER-HOLLANDAISE & KARTOFFEL-BOHNEN-SALAT

### ZUTATEN / 10 Personen

- 1,5 kg Rinderhack
- 250 g Zwiebeln, gehackt
- 2 Eier (Klasse M)
- 75 g Paniermehl
- 25 g Senf
- 100 g Petersilie, gehackt
- Salz
- edelsüßes Paprikapulver
- Pfeffer
- Butterschmalz
- **1 l frischli Hollandaise Cullus**
- 5 g schwarzer Pfeffer, grob gemörsert
- 25 g grüner Pfeffer
- 5 g langer Pfeffer
- 50 g rote Zwiebeln, fein gehackt
- 50 g Petersilie oder Bärlauch
- 150 ml Essig
- 150 ml Rapsöl
- Zucker
- 1 kg Kartoffeln, gekocht
- 500 g grüne Bohnen, gekocht

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**frischli Produkt:**  
 Hollandaise Cullus

### ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei, Paniermehl, Senf und Petersilie sowie den Gewürzen vermischen. Aus der Fleischmasse Beefsteaks formen und flach drücken.
2. **frischli Hollandaise Cullus** erwärmen und die 3 Sorten Pfeffer unterrühren.
3. Das Dressing für den Kartoffel-Bohnen-Salat zubereiten und gut mit den gewürfelten Kartoffeln und Bohnen vermischen.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Beefsteaks darin von beiden Seiten etwa 10 Minuten braten. Beefsteaks aus der Pfanne nehmen und die 3-Pfeffer-Hollandaise angießen. Dazu den Kartoffel-Bohnen-Salat servieren.

### Tipp:

Statt langem Pfeffer kann man auch Sezuan oder Tellicherry Pfeffer verwenden.



# FRÜHLINGS-GRATIN

## KARTOFFEL-GRATIN MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN & PILZEN



### ZUTATEN / 10 Personen

- 50 ml Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- **1 l frischli Gratin-Sauce**
- 75 g Butter
- 125 g Scheiben Toastbrot
- 25 g Knoblauch
- 2 kg Kartoffeln, festkochend
- 250 g Schalotten
- 250 g frische Pilze  
z. B. Wiesenchampignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Frühlingskräuter  
(Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Bärlauch, Rauke)

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Backzeit:** ca. 60 Min.

**frischli Produkt:**  
 Gratin-Sauce

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Schalotten hacken und Pilze in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln und Frühlingskräuter hacken.
2. Öl erhitzen und darin Schalotten und Pilze 10 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln und die Hälfte der Frühlingskräuter unterrühren. Kartoffeln und Pilzmasse mit der **frischli Gratin-Sauce** in einem Gastronorm-Blech vermengen.
3. Das Gratin im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 60 Min. backen.
4. Butter erhitzen, Toastbrot zerbröseln, zugeben und goldbraun rösten. Den Knoblauch dazu pressen, etwas abkühlen lassen und die andere Hälfte der Frühlingskräuter untermischen. Die Kräuterbrösel über das heiße Gratin streuen.

### Tipp:

Mit Frühlingszwiebeln im Speckmantel servieren und genießen!



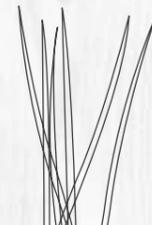
### ZUTATEN

**Frühlingszwiebeln im Speckmantel**

- 20 Frühlingszwiebeln
- 250 g Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben

### ZUBEREITUNG

1. Die Frühlingszwiebeln jeweils mit 1-2 Scheiben Speck (je nach Größe) umwickeln.
2. Ohne Fett anbraten. Wenn der Speck kross ist, auf kleine Hitze zurückschalten und warm halten.



# Desserts



Desserts, die Ihre Gäste zum Strahlen bringen und den Frühling willkommen heißen. Verführen Sie mit modernen Nachtischvarianten und neuartigen Genussmomenten!

## ERDBEER-VANILLEEIS-TRAUM

### KARAMELLISIERTE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS & GEPFEFFERTER VANILLASAUCE

#### ZUTATEN / 10 Personen

- 20 Erdbeeren
- 30 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 300 ml frischli Vanilla-Sauce
- 10 Kugeln Vanilleeis
- Minzeblätter
- Schwarzer Pfeffer, geschrotet

 **Zubereitungszeit:** 20 Min.

 **frischli Produkt:**  
Vanilla-Sauce

#### ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. Butter zerlassen, Erdbeeren darin schwenken, mit Zucker bestäuben und karamellisieren.
3. Erdbeerscheiben kreisförmig anrichten, frischli Vanilla-Sauce und Vanilleeis dazu geben und mit Minze und Pfeffer dekorieren.

*Fruchtig  
& pfeffrig*



# PANNA COTTA FANTASTIQUE

## MIT ANANAS-PAPRIKA-RAGOUT



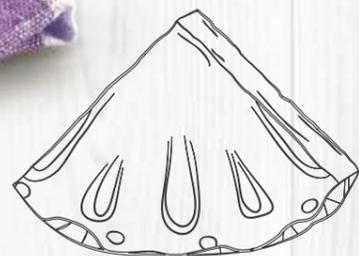
### ZUTATEN / 10 Personen

- 1 kg frischli Panna Cotta
- 50 g rote Paprika, geputzt
- 75 g Ananas, frisch, geputzt
- 7,5 g Ingwer, frisch, geputzt
- 80 g Zucker
- 200 ml Ananassaft
- Stärke
- Minze oder Zitronenmelisse

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Kühlzeit:** mind. 3 Std.

**frischli Produkt:**  
 Panna Cotta



### ZUBEREITUNG

1. **frischli Panna Cotta** erwärmen und auf Gläser verteilen. Kalt stellen.
2. Paprika und Ananas in Brunoise schneiden, Ingwer sehr fein hacken.
3. Zucker karamellisieren, mit Ananassaft ablöschen. Paprika, Ananas und Ingwer dazu geben. Mit etwas Stärke binden.
4. Ragout abkühlen lassen und über die **frischli Panna Cotta** geben. Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren

# VANILLE-CRÊPE-TRIFLE

## MIT VANILLA-PUDDING & GEFÜLTEM ERDBEER-CRÊPE

### ZUTATEN / 10 Personen

- 6 Stück Crêpes à 50 g, servierfertig
- 120 g Erdbeer-Vanille-Marmelade
- 1 kg frischli Vanilla-Pudding

### ZUBEREITUNG

1. 3 Crêpes mit Erdbeer-Vanille-Marmelade bestreichen. Aus jeweils 2 Crêpes ein Sandwich machen und in Streifen schneiden.
2. Einige Crêpe-Streifen für die Dekoration beiseite stellen, den Rest in Gläser füllen, **frischli Vanilla-Pudding** darüber geben und mit restlichen Crêpe-Streifen dekorieren.

 **Zubereitungszeit:** 15 Min.

**frischli Produkt:**  
 Vanilla-Pudding

### Tipp:

Nach Belieben auch mit anderen Sorten Marmelade oder Gelee zubereiten.



Fix gemacht

14

# ERDBEER-PUDDING SPEZIAL

MIT HOLUNDER-ZITRONENMELISSE-PESTO  
& SESAM-PFEFFER-KROKANT

## ZUTATEN / 10 Personen

- 30 g Zitronenmelisse
- 60 ml Holunderblütensirup
- 15 ml Zitronensaft
- 5 g Zitronenschale, gerieben
- 200 ml frischli H-Schlagsahne 30 %
- 50 g Sesam
- 100 g Zucker
- 5 g Butter
- 50 g Honig
- schwarzer Pfeffer, geschrotet
- 1 kg frischli Erdbeer-Pudding

 **Zubereitungszeit:** 15 Min.

 **Kühlzeit:** 45 Min.

**frischli Produkte:**

-  H-Schlagsahne 30 %
-  Erdbeer-Pudding

## ZUBEREITUNG

1. Zitronenmelisse, Holunderblütensirup, Zitronensaft und -schale pürieren. **frischli H-Schlagsahne 30 %** steif schlagen.
2. Für den Krokant Zucker und Sesam karamellisieren; Butter, Honig und Pfeffer nach Belieben hinzufügen. Karamell auf Backpapier ausstreichen, auskühlen lassen, und in Stücke brechen.
3. **frischli Erdbeer-Pudding** auf Gläser verteilen. Geschlagene Sahne auf den Pudding geben und mit Krokant und Pesto dekorieren.

**Tipp:**

Sesam-Pfeffer-Krokant lässt sich in größeren Mengen vorbereiten und aufbewahren.



15

Schoko-

# PUDDING „À LA HUGO“

MIT HOLUNDERBLÜTENGELEE & MINZE

## ZUTATEN / 10 Personen

- 10 Blatt Gelatine
- 250 ml Holunderblütensirup
- 250 ml Wasser
- 25 ml Limettensaft
- 1 kg frischli Schoko-Pudding
- Minzeblätter

## ZUBEREITUNG

1. Gelatine einweichen, Holunderblütensirup, Wasser und Limettensaft aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Auf Gläser verteilen und erkalten lassen.
2. **frischli Schoko-Pudding** auf das Gelee geben und mit Minze dekorieren.

 **Zubereitungszeit:** 15 Min.

 **Kühlzeit:** 1 Std.

**frischli Produkt:**

-  Schoko-Pudding

**Tipp:**

Zusätzlich mit weißen Schoko-Raspeln bestreuen.



# FÜR FRÜHLINGSHAFTEN GENUSS: UNSERE VERWENDETEN TOP-PRODUKTE

*Spargel  
Culinare*



*Spargel-  
Garnelen-Ragout*



*Frühlings-  
Gratin*



*Panna Cotta  
Fantastique*



*Erdbeer-Pudding  
Spezial*



So köstlich & einfach können Speisen verfeinert werden!

mit frischli



*Spargelrisotto*

*Beefsteak „3 Pfeffer“*

*Schoko-Pudding  
„à la Hugo“*

*Vanille-  
Crêpe-Trifle*

*Erdbeer-  
Vanilleeis-Traum*

Entdecken Sie unser komplettes Sortiment auf [www.frischli.de](http://www.frischli.de)!

\* Auch erhältlich im 5 kg Eimer  
\*\* Auch erhältlich im 1 kg CombiBloc

Das Convenience-Programm für die Profiküche und für höchste Ansprüche: Unsere hochwertigen Produkte versprechen Gelingsicherheit bei vielfältigen Hauptgericht- und Dessertkreationen – und geben allen Gerichten die besondere Geschmacksnote.

# frischli DEUTSCHLANDWEIT VERTRETEN



## UNTERSTÜTZUNGSMATERIALIEN „KREATIVE KÜCHE“

Mit unseren aufmerksamkeitsstarken Unterstützungsmaterialien machen Sie auf den ersten Blick Appetit – und sorgen so für attraktive Hingucker, die Ihre Gäste zum Genuss einladen!

Einfach Downloaden auf [www.frischli.de](http://www.frischli.de)!



Tischaufsteller



Aktionsaushang



Plakat

Platz für Ihren Logo-Eindruck

Platz für Ihren Logo-Eindruck

„Die leckeren frischli Frühlingsrezepte sind genau das Richtige zum Start in die wärmere und helle Jahreszeit. Kreativ, köstlich und abwechslungsreich. So begeistern Sie Ihre Gäste und sorgen für verstärkte Besucherfrequenz in Ihrem Betriebsrestaurant. Nutzen Sie die Ideen für Ihre Gäste und zum Erfolg für Ihr Restaurant. Machen Sie mit – KREATIVE KÜCHE ist unwiderstehlich!“



Volker Kohrs

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



Frank Falk

GVL Hamburg / Küste  
+49 (0) 0151 / 11 28 09 89  
frank.falk@frischli.de



Robert Schröder

GVL Hannover./Bremen  
+49 (0) 5037 / 301 467  
robert.schroeder@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

Freuen Sie sich auch schon auf unsere „Sommergerichte zum Verlieben“!



**frischli Milchwerke GmbH**

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

[info@frischli.de](mailto:info@frischli.de) · [www.frischli.de](http://www.frischli.de)