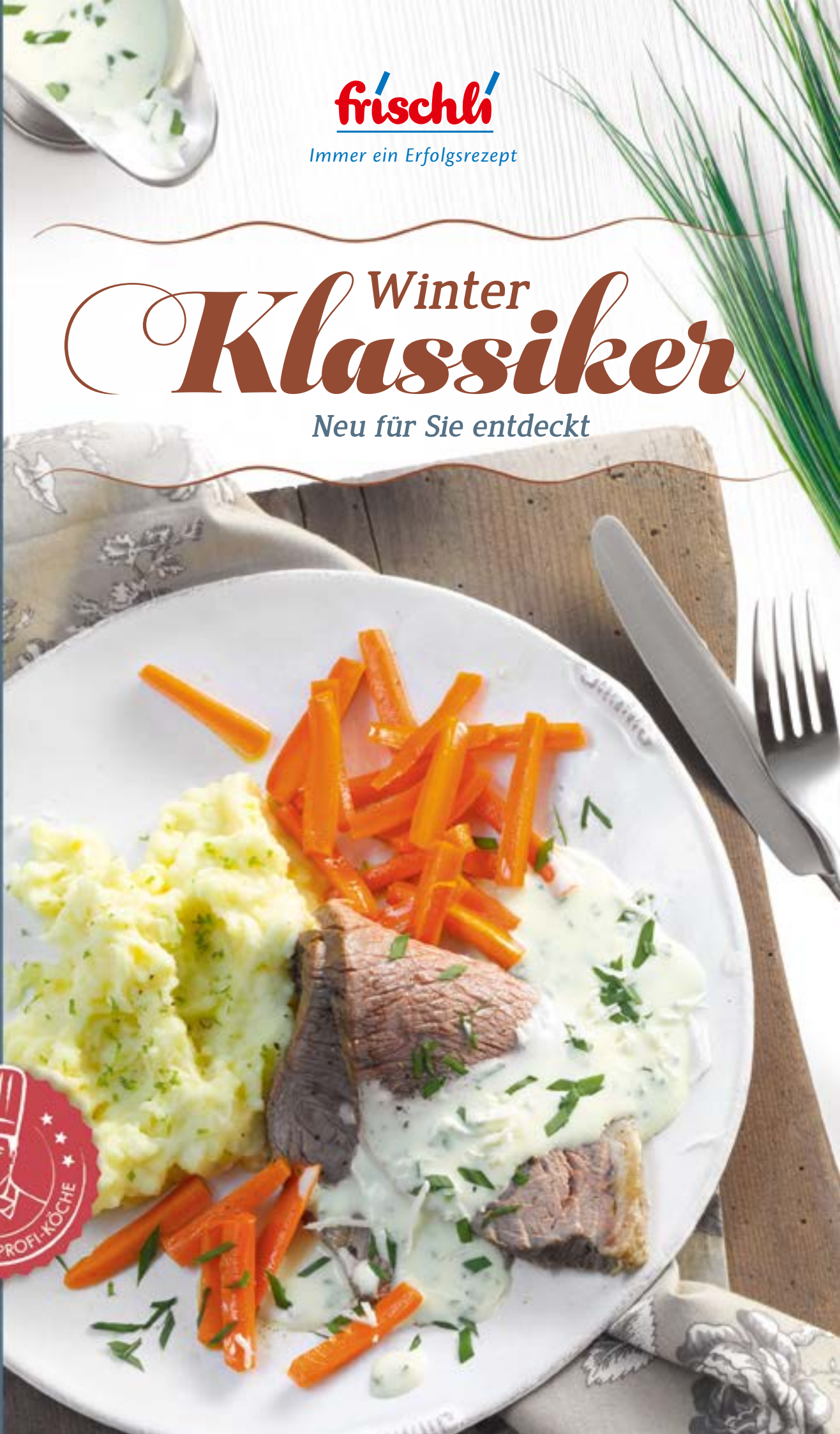


frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Winter *Klassiker*

Neu für Sie entdeckt





Herzlich Willkommen

Zeit für Winter-Klassiker von frischli

Wenn die Tage kürzer werden, es draußen kalt und ungemütlich ist, dann ist auch der Wunsch nach Wärme und Wohlfühlatmosphäre allgegenwärtig. Sich verwöhnen, es sich gut gehen lassen ist im Winter für alle somit besonders wichtig. Dazu gehören auch Rezepte, die Leib und Seele streicheln und die Kälte fast vergessen machen...

Genussvolle Behaglichkeit, die Ihren Gästen schmeckt

Mit unseren Rezeptideen „Winter-Klassiker“ haben wir beliebte traditionelle Gerichte an ein modernes Geschmacksempfinden angepasst und neu interpretiert. Ob z. B. wärmende Suppen mit spezieller Note, dampfendes Gratin mit dem gewissen Etwas, wunderbares Wintergemüse der Saison oder liebevolle Desserts: all unsere Gerichte sind einfach zuzubereiten und rationell für die Großküche kalkuliert – und werden Ihre Gäste begeistern!



Profikoch Klaus Velten hat als kochender Entertainer alle Töpfe immer fest im Griff. Im von ihm mitbetriebenen Kochatelier Bonn kommen Teilnehmer und Gäste in den Genuss, von den Kenntnissen und der Erfahrung des unterhaltsamen TV-Kochs zu profitieren.

„Die auf beliebte Gerichte basierenden Rezeptideen „Köstliche Klassiker“ von frischli sind vom Feinsten! Einfach umzusetzen, innovativ und am Puls der Zeit. frischli überrascht eben gerne mit leckeren Kompositionen und starken Produkten!“



Klaus Velten (Profi- & TV-Koch)



Vorspeise

- Lachstartar mit Limetten-SourCream und Kokosflocken Seite 05
- Kürbis-Apfelsuppe Seite 06
- Wurzel Cremesuppe mit Orange, Croutons und Shrimps Seite 07



Hauptgang

- Kartoffel-Grünkohl-Gratin Seite 09
- Tafelspitz mit Meerrettich-Kokos-Sauce, Limettenkartoffelstampf und Vanille-Karotten Seite 10
- Pannfisch in Knusperpanade mit Fruchtsef-Sauce, Bratkartoffeln und Rahmwirsing Seite 12



Dessert

- Nuss-Nougat-Pflaume Dessert mit Minze-Nuss-Pesto und Vanille-Sauce Seite 15
- Zwieback-Kirsch-Schokopudding Trifle Seite 16
- Wintertraum Tiramisu Seite 17

Infos

- Saisonprodukte, frischli-Produkte Seite 18
- Unterstützungsmaterial Seite 19



Vorspeise


„Weil der Schöpfer dem Menschen die Verpflichtung auferlegte, zu essen um zu leben, gab er ihm den Appetit und belohnte ihn durch den Genuss.“

(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

Lachs- tartar

mit Limetten-SourCream
und Kokosflocken

 Zubereitungszeit: 40 Min.

 Creme frischli 24 %

 Unser Tipp:

Kokosflocken vorher anrösten!

Zutaten für 10 Portionen

- 300 g frisches Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
- 300 g Räucherlachs
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
- 1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
- 1 ½ Limetten (Abrieb und Saft)
- 2 TL Honig
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer, weiß
- 200 g Creme frischli 24 %
- Kresse
- 50 g Kokosflocken



Zubereitung

1. Die beiden Lachssorten fein würfeln und kühl stellen. Lachs mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. **Creme frischli 24 %** mit dem restlichen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tatar in einen Metallring geben, glatt streichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glatt streichen und den Ring abziehen. Zuletzt mit je etwas Kresse garnieren und mit den Kokosflocken bestreuen.

Kürbis-

Apfelsuppe

Zutaten für 10 Portionen

- 700 g Hokaido Kürbis
- 100 g Apfel, geschält und gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, grob gehackt
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 L Gemüsebrühe
- 2 TL Piment, gemahlen
- ½ Peperoni, gehackt
- 30 g Ingwer, frisch, gerieben
- 350 g Creme frischli 10 %
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Kürbiskernöl
- Koriandergrün



 Zubereitungszeit: 30 Min.

 Creme frischli 10 %


Zubereitung


1. Hokaido Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Gewürfelte Apfelstücke und gehackte Zwiebeln in Sonnenblumenöl glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
2. Piment, Chili und Ingwer zugeben und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze garen.
3. Die Suppe anschließend mit dem Stabmixer pürieren. **Creme frischli 10 %** unterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Mit Kürbiskernöl und Koriandergrün garnieren.

Wurzel

Cremesuppe mit Orange, Croutons und Shrimps

 Zubereitungszeit: 40 Min.

 frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %

 **Bemerkung Sternanis:**

Aus der Weihnachtsbäckerei ist der Sternanis wohlbekannt. Sein Geschmack und Duft ähnelt dem Anis, dem der Sternanis auch seinen Namen verdankt. In der asiatischen Küche werden auch viele herzhaftere Gerichte damit gewürzt. Er hat auch eine ausgeprägte eigene Heilwirkung auf den Atmungsapparat und das Verdauungssystem und wirkt antibakteriell.

Zutaten für 10 Portionen

- 300 g weiße Rüben
- 300 g Pastinaken
- 300 g Petersilienwurzel
- 100 g Zwiebeln, grob gehackt
- 100 g Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 150 ml Orangensaft
- 3 Stücke Sternanis
- 250 ml frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %
- Salz
- Orangenpfeffer
- 1 TL abgeriebene Orangenschale
- 300 g Shrimps, gegart
- 100 g Knoblauch-Croutons



Zubereitung

1. Wurzelgemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Gemüse in Butter 5 Minuten anschwitzen.
2. Brühe und Orangensaft aufgießen. Zusammen mit dem Sternanis ca. 15 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Sternanis entfernen.
3. Die Suppe anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Mit der **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** aufgießen. Zum Schluss noch mit Salz, Orangenpfeffer und Orangenschale abschmecken. Mit Shrimps und Croutons garnieren.

Hauptgang

„Kochen ist weit mehr als ein Akt der Nahrungszubereitung.

Es ist ein gesellschaftliches Ritual.


Wer gut kocht, zeigt Stilbewusstsein und Kreativität.


Wer ungewöhnliche Rezepte kennt, macht Eindruck.“

(Arno Makowsky:
Kleine Philosophie der Passionen - Kochen)

Kartoffel-Grünkohl-

Gratin

 **Kartoffel-Grünkohl-Gratin mit Chorizo**
Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: 60 Min.

 **Feldsalat mit gerösteten Mandelblättchen und Granatapfel**
Zubereitungszeit: 20 Min.

 frischli Gratin-Sauce

 **Bemerkung Chorizo:**

Chorizo ist eine pikante, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien. Die Paprika gibt ihr eine rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei.

Kartoffel-Grünkohl-Gratin Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Chorizo Wurst
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Schmalz
- 900 g Grünkohl (Glas oder Dose), Abtropfgewicht
- 1,5 kg festkochende Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- Salz
- Pfeffer
- 1 L frischli Gratin-Sauce
- 2 Eier
- 15 g geräuchertes Paprikapulver
- 150 g Emmentaler Käse, gerieben

Zubereitung

1. Die Chorizo Wurst in Scheiben schneiden und etwas anbraten. Zwiebeln in Schmalz weich dünsten und beiseite stellen.
2. Gedünstete Zwiebeln, Chorizo und Grünkohl vermischen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Grünkohl-Mischung und die Kartoffeln in eine Auflaufform schichten. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die **frischli Gratin-Sauce** mit den Eiern und dem geräucherten Paprikapulver verschlagen und über die Kartoffel-Grünkohl-Schichten gießen. Den Auflauf dann mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen und bei 180° C ca. 1 Std. garen.


Salat Zutaten für 10 Portionen


- 500 g Feldsalat
- 200 ml Weißweinessig
- 30 ml Granatapfelsirup (Grenadinesirup)
- Salz
- 200 ml Olivenöl
- Pfeffer (schwarz)
- 1 Granatapfel
- 50 g Mandelblättchen, geröstet


Zubereitung

1. Granatapfelkerne auslösen.
2. Essig, Granatapfelsirup und Salz verrühren. Das Olivenöl zugeben und mit Pfeffer abschmecken.
3. Den Feldsalat mit dem Dressing vermengen und mit Granatapfelkernen und Mandelblättchen bestreuen.




 **Tafelspitz mit Meerrettich-Kokos-Sauce**
Zubereitungszeit: 10 Min.
Garzeit: 120 Min.

 **Limettenkartoffelstampf**
Zubereitungszeit: 40 Min.

 **Vanille-Karotten**
Zubereitungszeit: 30 Min.

 **frischli Sauce Hollandaise Klassik**

 **frischli Creme Double 45 %**

 **Bemerkung:**

Chinesischer Schnittlauch ist auch unter den Namen Knoblauch oder Schnittknoblauch bekannt. Letzterer verrät seine aromatische Ähnlichkeit mit der herkömmlichen Knoblauchknolle. Stattdessen kann auch Schnittlauch verwendet werden.

Tafelspitz

mit Meerrettich-Kokos-Sauce, Limettenkartoffelstampf und Vanille-Karotten

Tafelspitz Zutaten für 10 Portionen

- 2 kg Rindertafelspitz
- 300 g Lauch, in Ringe geschnitten
- 300 g Karotten, gewürfelt
- 200 g Zwiebel, gewürfelt
- 200 g Sellerie, gewürfelt
- 2 L Rinderbouillon
- 1 L frischli Sauce Hollandaise Klassik
- 500 ml Kokosmilch
- 50 g Tafelmeerrettich
- 25 g Chinesischer Schnittlauch, fein geschnitten



Zubereitung

1. Rinderbouillon und Gemüse in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Tafelspitz hineingeben. Temperatur reduzieren und das Fleisch ca. 2 Stunden gar ziehen lassen.
2. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** zusammen mit der Kokosmilch erhitzen. Tafelmeerrettich unterrühren und Schnittlauch zugeben.
3. Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und anrichten. Mit der Sauce überziehen und mit Limettenkartoffelstampf und Vanille-Karotten servieren.

Limettenkartoffelstampf Zutaten für 10 Portionen

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 250 g frischli Creme Double 45 %
- Salz
- 1 Limette (Abrieb und Saft)

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, weich garen, gut ausdämpfen lassen und grob stampfen. **frischli Creme Double 45 %** zu den Kartoffeln geben. Salz, abgeriebene Limettenschale und Limettensaft zugeben und mit Vanille-Karotten servieren.

Vanille-Karotten Zutaten für 10 Portionen

- 1,5 kg Karotten
- 50 g Butter, Salz
- Mineralwasser
- 15 g Bourbon Vanillezucker

Zubereitung

1. Karotten in ca. 4 cm gleichmäßige Stäbe schneiden. Butter schmelzen, Karotten dazugeben, salzen und mit wenig Mineralwasser bei mäßiger Wärmezufuhr dünsten. Anschließend mit Vanillezucker glasieren.



Pannfisch

in Knusperpanade mit
Fruchtsef-Sauce, Bratkartoffeln
und Rahmwirsing

Pannfisch Zutaten für 10 Portionen

- 10 TK Seelachsfilets o. Rotbarsch à 180 g, grätenfrei
- 70 ml Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Mehl zum Panieren
- 5 Eier (Größe M)
- 300 g Panko
- 250 g Butterschmalz zum Braten
- 1 L frischli Sauce Béarnaise
- 200 g roter Feigensef
oder
- 1 L frischli Sauce Béarnaise
- 100 g Senf, mittelscharf
- 125 g Feigenmarmelade



Zubereitung

1. Fischfilets waschen, mit einem Küchenpapier abtupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, auf beiden Seiten mehlieren. Eier mit etwas kaltem Wasser verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets durch das Ei ziehen und dann in Panko wenden. Im Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb braten.
2. frischli Sauce Béarnaise erhitzen und den Früchtsef / Senf und Feigenmarmelade unterrühren.

Bratkartoffeln Zutaten für 10 Portionen

1,5 kg Kartoffeln (gegart), 150 g Zwiebeln (mittelfein gehackt), Rapsöl, Salz, Pfeffer, Estragon (frisch gehackt)

Zubereitung

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln andünsten. Kartoffeln zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten braten. Kartoffeln offen weitere ca. 10 Minuten knusprig braten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Estragon garnieren.





Rahmwirsing Zutaten für 10 Portionen


- 4 kg Wirsing
- 150 g Schalotten, klein gewürfelt
- Rapsöl, Gemüsebrühe
- Salz
- Muskat
- 500 ml frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %
- 250 g Bacon
- 100 g geröstete Haselnüsse, Blätter

Zubereitung

1. Wirsing putzen, in Viertel schneiden und die Strünke heraus schneiden. Die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze darin andünsten. Wirsing zugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Bei milder Hitze 15–20 Min. zugedeckt schmoren.
3. Die frischli Küchen-Profi-Sahne 20 % zugeben und aufkochen lassen und mit geriebener Muskatnuss abschmecken.
4. Den Rahmwirsing mit dem knusprig gebratenen Bacon und den gerösteten Haselnüssen anrichten.

 Pannfisch in Knusperpanade mit
Fruchtsef-Sauce
Zubereitungszeit: 20 Min.

 Bratkartoffeln
Zubereitungszeit: 40 Min.

 Rahmwirsing
Zubereitungszeit: 40 Min.

 frischli Sauce Béarnaise

 frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %

 **Bemerkung Pannfisch:**

In der traditionellen Hamburger Küche wurden Fischreste ohne Köpfe als Pannfisch zusammen mit Bratkartoffeln in der Pfanne zubereitet, dazu gab es eine Senfsoße. Hier eine moderne Version.




Pflaume

Nuss-Nougat-

Dessert mit Minze-Nuss-Pesto und Vanille-Sauce

 *Zubereitungszeit: 20 Min.*

 *frischli Bourbon-Vanille*

 *frischli Nuss-Nougat-Pudding*

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg frischli Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne
- 500 g Pflaumenkompott
- 200 ml frischli Bourbon-Vanille
- ½ Bund frische Minze
- 25 g geröstete Haselnüsse ohne Schale, gerieben
- 50 ml Nussöl
- ½ Zitrone (Abrieb und Saft)
- 25 g Weiße Schokolade, gerieben

Zubereitung

1. Die Minze zupfen (ohne Stiele), dann grob durchhacken, in einen Behälter geben und Nüsse, Nussöl, Zitronensaft und -schale dazugeben. Gut pürieren. Zum Schluss die Schokolade dazugeben und ganz kurz noch einmal pürieren.
2. **frischli Nuss-Nougat-Pudding** mit Pflaumenkompott anrichten und mit der **frischli Bourbon-Vanille** nappieren. Mit dem Minze-Nuss-Pesto krönen.




Dessert

„Jemanden zu Gaste zu laden, heißt für sein Glück zu sorgen, solange er unter unserem Dache weilt.“


(Jean Anthelme Brillat Savarin)



Zwieback - Kirsch- Schokopudding Trifle

 Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühlzeit: 120 Min.

 frischli SchlagSahne 32 %

 frischli Edel-Schoko Pudding 50 %

Zutaten für 10 Personen

- 24 Scheiben Zwieback (225 g)
- Zimt
- 400 g Sauerkirschen (Glas)
- 500 ml Kirschsaft
- 1 kg frischli Edel-Schoko Pudding 50 %
- 300 ml frischli SchlagSahne 32 %
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 50 g Mandeln, gehackt


Zubereitung


1. Eine große, hohe Form mit zwei übereinandergestapelten Lagen Zwieback auslegen. Darüber etwas Zimt streuen.
2. Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den aufgefangenen Saft evtl. mit Wasser auf 500 ml auffüllen oder noch weiteren Kirschsaft zufügen. Den Kirschsaft dann auf dem Zwieback verteilen.
3. Den **frischli Edel-Schoko Pudding 50 %** über den Zwieback geben. Dann die Kirschen über dem Pudding verteilen.
4. Die **frischli SchlagSahne 32 %** mit dem Vanillinzucker vermischen und steif schlagen und über den Kirschen verteilen. Die Mandeln ohne Fett in der Pfanne kurz rösten und über der Sahne verteilen. Mindestens 2 Std. kühl stellen.



Wintertraum

Tiramisu

 Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühlzeit: 240 Min.

 frischli Tiramisu-Creme

Zutaten für 10 Personen

- 1 kg frischli Tiramisu-Creme
- 500 g Spekulatius
- 1000 g Beeren (gemischt), TK oder
- Apfelkompott (Glas oder Dose)
- Karamellsauce
- Puderzucker

Zubereitung

1. In eine eckige Auflaufform ca. 250 g von der **frischli Tiramisu-Creme** verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen (kann man auch gut mit den gefrorenen Früchten zubereiten). Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. 4–5 Std. kühl stellen.
2. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Karamellsauce garnieren.



Saisonprodukte

Ob knackiges Gemüse, frischer Salat oder leckeres Obst: bei unseren Winter-Klassiker-Rezeptideen war uns besonders wichtig, saisonale, frische und heimische Spezialitäten zu verwenden. Die sind in der Herbst- und Winterzeit einfach und günstig zu beschaffen und sorgen für frischeste Geschmackserlebnisse!



Lauchzwiebel Chinesischer Schnittlauch Petersilienwurzel Pastinaken weiße Rüben
 Hokkaido Kürbis Pflaumen Nüsse Kokosnuss Granatapfel

Die verwendeten Produkte von



Ungekühlt haltbar!
 Kennzeichnungsfrei
 auf Speisekarten!



Unterstützungsmaterialien

„Winter-Klassiker - neu für Sie entdeckt“

Ob aufmerksamkeitsstarkes Aktionsplakat, Vorlagen für Aktionsaushänge und Menüaufsteller (mit der Möglichkeit des individuellen Eindrucks) oder Kalkulationshilfen – frischli bietet umfassendes attraktives Unterstützungsmaterial für Sie und Ihr Geschäft. Einfach praktisch und hilfreich – zum direkten Download auf unserer Internetpräsenz. Jetzt können Winter, und Ihre Gäste, kommen ...

www.frischli.de



Freuen Sie sich auch schon auf unsere nächste Rezeptbroschüre „Frühlings- & Sommerklassiker“! Auch hier überraschen wir mit vielen tollen Rezeptinnovationen, die eine genussvolle Zeit versprechen...



frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 • D-31547 Rehburg-Loccum

Tel: +49 5037-301-303 • Fax: +49 5037-301-120

info@frischli.de • www.frischli.de