

frischli

Leckere
Inspirationen

Alle Rezepte
2021 auf
einen Blick!



frischli

1. Desserts



Dessert
des Jahres



Purest Paradise

Grießpudding mit Limetten-Mangos & langem Pfeffer



Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Mango
- 20 ml Limettensaft
- 1 kg frischli Grießpudding
- 2 g Limettenabrieb
- 1 g langer Pfeffer, gestoßen

Zubereitung:

1. Mango fein würfeln und mit Limettensaft beträufeln.
2. frischli Grießpudding in Gläser portionieren.
3. Mango darauf verteilen und mit Limettenabrieb und Pfeffer bestreuen.



Very Berry

Waldfrucht-Joghurt mit Blaubeer-Himbeer-Kompott & Zimt-Cashews

Zubereitungszeit: 30 Min. · Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Himbeeren
- 150 g Blaubeeren
- 20 g Himbeersirup
- 8 g Speisestärke
- 15 g Cashewkerne
- 1 Prise Zimt
- 1 kg Wiesehoff Joghurt-Creation Waldfrucht

Zubereitung:

1. Himbeeren und Blaubeeren erhitzen, Himbeersirup und Stärke verrühren und unter die heißen Beeren rühren. Das Kompott kurz köcheln lassen und anschließend kühl stellen.
2. Cashewkerne fein hacken, rösten und mit Zimt bestäuben.
3. Wiesehoff Joghurt-Creation Waldfrucht in Gläser portionieren.
4. Kompott darauf verteilen und mit Zimt-Cashews garnieren.



Crazy Caramel



Karamellpudding mit Orangenfilets & frischer Minze

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Karamell-Pudding
- 250 g Orangenfilets
- 3 g Minzblätter

Zubereitung:

1. frischli Karamell-Pudding in Gläser portionieren.
2. Orangenfilets würfeln und darauf verteilen.
3. Minzblätter fein hacken und Desserts damit garnieren.



Sweet Sensation

Mini-Smoothie-Bowl mit exotischen Früchten, Haferflocken & Nüssen

Zubereitungszeit: 35 Min. · Backzeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Banane
- 150 g Papaya
- 150 g Mango
- 20 ml Zitronensaft
- 700 g frischli Banana-Split-Creme
- 150 g Haferflocken
- 25 g Haselnüsse
- 25 g Mandelkerne

Zubereitung:

1. Banane, Papaya, Mango und Zitronensaft fein pürieren.
2. frischli Banana-Split-Creme, Fruchtsauce und Haferflocken in Schälchen portionieren.
3. Haselnüsse und Mandeln grob hacken und über die Bowls streuen.



Red Wonder

Rote Grütze mit Stracciatella-Quarkcreme & Amarettini-Crunch

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g frischli Rote Grütze
- 600 g Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella
- 10 g Amarettini

Zubereitung:

1. frischli Rote Grütze in Gläser portionieren.
2. Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella darauf verteilen.
3. Amarettini grob zerhacken und die Desserts damit garnieren.



Passionate Peach

Pfirsich-Aprikosen-Fruchtcreme mit Vanille-Aprikosen-Granola

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 60 g Haferflocken
- 60 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 10 g Vanillezucker
- 10 ml Pflanzenöl
- 1 kg frischli Fruchtcreme Pfirsich-Aprikose

Zubereitung:

1. Haferflocken, Aprikosen, Vanillezucker und Öl vermengen, auf einem Blech verteilen, 10 Minuten bei 200 °C backen und kurz abkühlen lassen.
2. frischli Fruchtcreme Pfirsich-Aprikose in Gläser portionieren.
3. Granola darauf verteilen.



Blueberry Dream



Buttermilch-Dessert Heidelbeere mit Heidelbeer-Schmarrn & Mandelblättchen

Zubereitung: 35 Min. · Kühlzeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 125 g Mehl
- 200 ml Milch
- 10 g Vanillezucker
- 1 g Salz
- 100 g Vollei
- 20 g Zucker
- 5 ml Pflanzenöl
- 100 g Heidelbeeren
- 800 g frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere
- 50 g Mandelblättchen, geröstet
- 10 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Milch, Vanillezucker und Salz verrühren.
2. Ei und Zucker cremig schlagen und unter den Teig heben.
3. GN-Blech mit Öl fetten, Teig darauf verteilen und Heidelbeeren darüber streuen. Den Schmarrn 15 Minuten bei 200°C backen.
4. Heidelbeer-Schmarrn grob in Stücke zerteilen und auf Tellern anrichten.
5. frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere daneben anrichten, mit Mandelblättchen garnieren und den Schmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Pretty Precious

Erdbeerdessert mit karamellisierten Vollkornbrot-Croûtons & frischen Erdbeeren

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 50 g Vollkornbrot
- 10 g Zucker
- 200 g Erdbeeren
- 1 kg frischli Yo-Fruit Erdbeere

Zubereitung:

1. Vollkornbrot fein würfeln und mit Zucker karamellisieren.
2. Erdbeeren halbieren und in Scheiben schneiden.
3. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Gläser portionieren.
4. Erdbeerscheiben darauf verteilen und mit den Croûtons garnieren.



Frimity Freshness

Panna-Cotta-Pudding mit Birnen-Kiwi-Sauce

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Kiwi
- 150 g Birne, entkernt & geschält
- 15 ml Zitronensaft
- 1 kg frischli Panna-Cotta-Pudding

Zubereitung:

1. 150 g der Kiwi, Birne und Zitronensaft fein pürieren.
2. frischli Panna-Cotta-Pudding in Gläser portionieren.
3. Birnen-Kiwi-Sauce auf dem Pudding verteilen.
4. Übrige Kiwi in dünne Scheiben schneiden und die Desserts damit garnieren.



Organic Sings

Bio Milchpudding Vanille mit Johannisbeeren & Sesamkrokant

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 25 g Bio-Sesamkrokant
- 1 kg frischli Bio Milchpudding Vanille
- 250 g Bio-Johannisbeeren, rot

Zubereitung:

1. Bio-Sesamkrokant fein hacken.
2. frischli Bio Milchpudding Vanille in Gläser portionieren.
3. Bio-Johannisbeeren darauf verteilen.
4. Desserts mit Bio-Sesamkrokant garnieren.



DE-ÖKO-001

Chocolate Chic

Bio Milchpudding Schoko mit Melonen-Himbeer-Salat & karamellisierten Haselnüssen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 15 g Bio-Haselnusskerne, gehackt
- 7 g Bio-Rohrzucker
- 200 g Bio-Honigmelone
- 150 g Bio-Himbeeren
- 1 kg frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. Bio-Haselnusskerne mit Bio-Rohrzucker karamellisieren.
2. Bio-Honigmelone fein würfeln und Himbeeren halbieren.
3. **frischli Bio Milchpudding Schoko** in Gläser portionieren. Melonenwürfel und Bio-Himbeeren darauf verteilen.
4. Desserts mit karamellisierten Bio-Haselnüssen garnieren.



Wild Watermelon

Vanilledessert mit Wassermelonen-Basilikum-Spieß

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Yo-Fruit Vanille
- 350 g Wassermelone
- 3 g Basilikumblätter

Zubereitung:

1. frischli Yo-Fruit Vanille in Schälchen portionieren.
2. Wassermelone in Würfel schneiden.
3. Melonenwürfel und Basilikumblätter abwechselnd auf Spieße stecken und zum Schälchen legen.



Rich Rhubarb Dessert

Vanillesauce mit karamellisiertem Rhabarber mit Tonkabohne & Erdbeeren

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Rhabarberstücke, TK
- 25 g Zucker
- 1 g Tonkabohne, gerieben
- 100 g Erdbeeren
- 1 l frischli Bourbon-Vanille-Sauce

Zubereitung:

1. Den noch gefrorenen Rhabarber mit Zucker anbraten, karamellisieren, mit geriebener Tonkabohne würzen und anschließend abkühlen lassen.
2. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
3. Die frischli Bourbon-Vanille-Sauce und den Rhabarber in Schälchen portionieren.
4. Die Desserts mit den Erdbeerscheiben garnieren.



Crazy Crumble Dessert

Erdbeer-Fruchtcreme mit Erdbeer-Kakao-Crumble

Zubereitungszeit: 35 Min. · Backzeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 30 g Mandeln, gemahlen
- 10 g Kakao
- 90 g Weizenmehl
- 10 g Vanillezucker
- 70 g Butter
- 1 g Salz
- 75 g Zucker
- 300 g Erdbeeren
- 800 g frischli Fruchtcreme Erdbeere

Zubereitung

1. Mandeln, Kakao, Weizenmehl, Vanillezucker, Butter, Salz und 60 g Zucker zu einem Streusel Teig verarbeiten.
2. Erdbeeren vierteln, auf einem Blech verteilen, mit dem übrigen Zucker bestreuen und die Streusel darauf verteilen. Erdbeer-Kakao-Crumble bei 180°C 25 Min. lang backen und anschließend abkühlen lassen.
3. Erdbeer-Kakao-Crumble portionieren und tellerweise mit frischli Fruchtcreme Erdbeere anrichten.



Orientalisches Blutorange-Dessert

1001 Nacht

mit Blutorangegelee & Pistazien

Zubereitung: 25 Min. • Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Blutorange-Dessert orientalische Art
- 400 ml Blutorange-saft
- 7 g Agartine
- 10 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

1. frischli Blutorange-Dessert orientalische Art zur Hälfte in Gläser portionieren.
2. Blutorange-saft mit Agartine verquirlen, den Saft aufkochen und anschließend kurz abkühlen lassen.
3. Den Saft vorsichtig auf der Blutorange-Creme verteilen und 1 Stunde kalt stellen.
4. Die übrige Blutorange-Creme auf dem Gelee verteilen und mit gehackten Pistazien garnieren.



Dessert des Jahres

Orientalisches Blutorange-Dessert

Bagdad

mit Orangenfilets, Halva & Kakaonibs

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli Blutorange-Dessert orientalische Art
- 150 g Orangenfilets
- 50 g Halva
- 10 g Kakaonibs

Zubereitung:

1. frischli Blutorange-Dessert orientalische Art in Gläser portionieren.
2. Orangenfilets auf dem Blutorange-Dessert verteilen.
3. Halva fein würfeln und darauf verteilen und mit Kakaonibs garnieren.



Dessert des Jahres



Orientalisches Blutorangen-Dessert

Morgenland

mit Granatapfel & Salzmandeln

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli Blutorangen-Dessert orientalische Art
- 120 g Granatapfelkerne
- 50 g Mandeln, geröstet und gesalzen

Zubereitung

1. frischli Blutorangen-Dessert orientalische Art in Gläser portionieren.
2. Granatapfelkerne darauf verteilen.
3. Mandeln grob hacken und darauf verteilen



Bio-Milchreis

mit Mango & gerösteten Kokosflocken

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 g Bio-Kokosraspeln
- 150 g Bio-Mango
- 800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Kokosraspeln goldbraun rösten.
2. Mango fein würfeln.
3. frischli Bio Milchreis in Gläser portionieren.
4. Mangowürfel auf dem Milchreis verteilen und mit Kokosraspeln garnieren.



DE-ÖKO-001

Bio-Milchreis

mit geraspelten Möhren & Sultaninen



Zutaten für 10 Portionen:

- 80g Bio-Möhren, geschält
- 50g Bio-Sultaninen
- 800g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Möhren fein raspeln und Sultaninen fein hacken.
2. Sultaninen und 50 g der Möhren mit frischli Bio Milchreis vermengen.
3. Milchreis in Gläser portionieren und mit den übrigen Möhrenraspeln garnieren.

NEU!



DE-ÖKO-001



Bio-Schokopudding

mit Birne & Schokolade

Zutaten für 10 Portionen:

- 125g Bio-Birnen, geschält und entkernt
- 50ml Bio-Birnensaft
- 800g frischli Bio Milchpudding Schoko
- 10g dunkle Bio-Schokolade

Zubereitung

1. Birnen würfeln und im Birnensaft weich dünsten und abkühlen lassen.
2. Schokolade raspeln.
3. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren.
4. Birnenwürfel auf dem Pudding verteilen und mit Schokoraspeln garnieren.



DE-ÖKO-001



Bio-Schokopudding

„Kirsch-Banane“



Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Bio-Bananen
- 50 ml Bio-Kirschsafte
- 800 g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsafte pürieren.
3. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren und Bananenscheiben darauf legen.
4. Das Bananen-Kirsch Pürré auf dem Pudding verteilen.
5. Mit einer Bananenscheibe garnieren.



Bio-Vanillepudding

mit Kiwi & Granola

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Bio Kiwi, geschält
- 40 ml Bio Zitronensaft
- 800 g frischli Bio Milchpudding Vanille
- 40 g Bio Crunchy Müsli

Zubereitung:

1. Kiwis würfeln und mit dem Zitronensaft vermengen.
2. frischli Bio Milchpudding Vanille in Gläser portionieren.
3. Kiwi-Würfel auf dem Pudding verteilen und mit Crunchy Müsli garnieren.



Bio-Vanillepudding mit Himbeeren



Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Bio-Himbeer-Fruchtzubereitung
- 50 ml Bio-Zitronensaft
- 800 g frischli Bio Milchpudding Vanille
- 35 g frische Bio-Himbeeren (10 Stk.)

Zubereitung:

1. Himbeer-Fruchtzubereitung mit Zitronensaft glatt rühren.
2. frischli Bio Milchpudding Vanille in Gläser portionieren.
3. Himbeer-Fruchtzubereitung auf dem Pudding verteilen und mit Himbeeren garnieren.



DE-ÖKO-001



Pumpkin Power

Karamellierte Kürbiswürfel & Kürbiskerne auf Vanillejoghurt

Zubereitungszeit: 30 Min. · Kühlzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Hokkaido-Kürbis, entkernt
- 15 ml Pflanzenöl
- 15 g Zucker
- 250 g Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille
- 20 g Kürbiskerne, fein gehackt

Zubereitung:

1. Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl von allen Seiten braten, bis sie goldbraun sind. Kürbiswürfel mit Zucker karamellisieren und abkühlen lassen.
2. Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille in Gläser portionieren.
3. Kürbiswürfel darauf verteilen und mit Kürbiskernen garnieren.



Caramel Desire

Karamellpudding mit Zwetschgen & Mandel-Marzipan-Topping

Zubereitung: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Karamell-Pudding
- 300 g Zwetschgen, entsteint
- 75 g Marzipan
- 15 g Mandeln, gehackt

Zubereitung:

1. frischli Karamell-Pudding in Gläser portionieren.
2. Zwetschgen fein würfeln und darauf verteilen.
3. Marzipan in feine Streifen schneiden
4. Die Desserts mit Marzipan und Mandeln garnieren.



Cinnamon Delight

Milchreis mit Birnenkompott & gerösteten Zimtmandelstückchen

Zubereitungszeit: 30 Min. · Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Bio-Birnen, entkernt & geschält
- 15 g Bio-Zucker
- 20 ml Bio-Zitronensaft
- 15 g Bio-Mandeln, gehackt
- 1 Prise Bio-Zimt
- 1,2 kg frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Birnen fein würfeln, mit Zucker und Zitronensaft ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Kompott anschließend abkühlen lassen und kalt stellen.
2. Mandeln rösten und mit Zimt bestäuben.
3. frischli Bio Milchreis in Schälchen portionieren.
4. Birnenkompott darauf verteilen und mit Zimt-Mandeln bestreuen.



Brownie Seduction

Panna-Cotta-Pudding auf Schoko-Brownie mit Granatapfelsauce

Zubereitungszeit: 25 Min. · Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 ml Granatapfelsaft
- 30 ml Granatapfelsirup
- 12 g Speisestärke
- 150 g Schoko-Brownies
- 1 kg frischli Panna-Cotta-Pudding

Zubereitung:

1. Granatapfelsaft und -sirup mischen, mit Speisestärke verquirlen und aufkochen lassen. Die Granatapfelsauce kalt stellen.
2. Schoko-Brownies fein würfeln und auf Gläser verteilen.
3. frischli Panna-Cotta-Pudding darauf geben und mit Granatapfelsauce bedecken.



Warm Greetings

Stracciatella-Quarkcreme mit Mango-Zimt-Crumble

Zubereitungszeit: 30 Min. · Kühlzeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 3 g Zimt, gemahlen
- 80 g Butter
- 1 g Salz
- 350 g Mango, gewürfelt
- 800 g Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella

Zubereitung:

1. Weizenmehl, Zucker, Zimt, Butter und Salz zu einem Streuselteig verarbeiten.
2. Mangowürfel auf einem Blech verteilen und die Streusel darauf streuen. Mango-Zimt-Crumble bei 180 °C 25 Minuten lang backen und abkühlen lassen.
3. Crumble portionieren und mit Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella anrichten.



Vanilla Winter

Vanillepudding mit Apfel-Cranberry-Grütze & gehobelten Haselnüssen

Zubereitungszeit: 35 Min. · Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Bio-Äpfel, entkernt & geschält
- 30 g Cranberrys, getrocknet
- 15 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 30 ml Apfelsaft
- 8 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Vanille-Pudding**
- 30 g Haselnüsse, gehobelt

Zubereitung:

1. Äpfel fein würfeln, Cranberrys fein hacken, mit Zucker und Zitronensaft erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Apfelsaft mit Speisestärke verrühren, die Grütze damit andicken und anschließend kalt stellen.
2. **frischli Vanille-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Apfel-Cranberry-Grütze darauf verteilen und mit gehobelten Haselnüssen garnieren.



Choco Royal

Schokopudding-Papaya-Trifle mit Vanillekipferlstückchen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Papaya, geschält & entkernt
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- 120 g Vanillekipferln

Zubereitung:

1. Papaya in kleine Würfel schneiden.
2. **frischli Schoko-Pudding** zur Hälfte in Gläser portionieren.
3. Vanillekipferln in grobe Stücke hacken und auf den Pudding geben.
4. Den restlichen Pudding darüber geben und die Papaya darauf verteilen.



Blackberry Breeze

Waldfrucht-Fruchtdessert mit Brombeersauce & Waffel-Crunch

Zubereitungszeit: 30 Min. · Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Brombeeren
- 20 g Zucker
- 15 ml Wasser
- 1 kg frischli Fruchtdessert Waldfrucht
- 50 g Waffelgebäck

Zubereitung:

1. Brombeeren mit Zucker und Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
2. frischli Fruchtdessert Waldfrucht in Gläser portionieren.
3. Brombeersauce darauf verteilen.
4. Waffelgebäck grob hacken und die Desserts damit garnieren.



Cantuccini Kiss

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Cantuccini-Crunch & Pfirsichspalten

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Cantuccini
- 1,2 kg frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja
- 100 g Pfirsich, entkernt

Zubereitung:

1. Cantuccini grob zerhacken, in Gläser verteilen und einen kleinen Teil zum Garnieren zurückbehalten.
2. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja ebenfalls in die Gläser portionieren.
3. Pfirsich in feine Spalten schneiden.
4. Die Desserts mit Pfirsichspalten und dem übrigen Cantuccini-Crunch garnieren.



Golden Affair

Grießpudding mit Physalisspalten & geriebener Tonkabohne

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli Grieß-Pudding
- Tonkabohne, gerieben
- 120 g Physalis

Zubereitung:

1. frischli Grieß-Pudding mit Tonkabohne aromatisieren.
2. Grießpudding in Gläser portionieren.
3. Physalis in Spalten oder Würfel schneiden, auf dem Grießpudding verteilen und mit etwas Tonkabohnenabrieb bestäuben.



Specklos Occasion

Erdbeer-Fruchtdessert mit Schokosauce & Spekulatiusstückchen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli-Fruchtdessert Erdbeere
- 250 g frischli Schoko-Sauce
- 40 g Spekulatius

Zubereitung:

1. frischli Fruchtdessert Erdbeere in die Gläser portionieren.
2. frischli Schoko-Sauce seitlich angießen, so dass nur die Hälfte des Fruchtdesserts bedeckt ist.
3. Spekulatius grob hacken und die Desserts damit garnieren.



Hey Honey

Schoko-Vanillepudding-Schichtdessert mit Quittengelee & Honigkuchenwürfeln

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g frischli Bio Milchpudding Schoko
- 600 g frischli Bio Milchpudding Vanille
- 75 g Bio-Quittengelee
- 100 g Bio-Honigkuchen

Zubereitung:

1. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren.
2. frischli Bio Milchpudding Vanille mit Quittengelee verrühren und in die Gläser verteilen.
3. Honigkuchen in kleine Würfel schneiden und auf den Pudding geben.



Tangerine Mascarpone Desire

Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Mandarinenfilets & Cookie-Kakaonibs-Crunch

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g helle Cookies
- 15 g Kakaonibs
- 1 kg frischli Mandarine-Mascarpone-Creme
- 200 g Mandarinenfilets

Zubereitung:

1. Cookies klein hacken, Kakaonibs sehr fein hacken und vermischen.
2. Mischung schichtweise mit frischli Mandarine-Mascarpone-Creme in Gläser portionieren.
3. Mandarinenfilets darauf verteilen und die Desserts mit gehackten Kakaonibs garnieren.



Oriental Blood Orange

Blutorangen Dessert orientalische Art mit Orangen-Dattel-Salat

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Blutorangenfilets
- 150 g Datteln, entkernt
- 2 g Orangenschale, gerieben
- 1 kg frischli Blutorangen-Dessert orientalische Art

Zubereitung:

1. Orangenfilets würfeln, Datteln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Beides vorsichtig vermengen und mit Orangenschale würzen.
2. frischli Blutorangen-Dessert orientalische Art in Gläser portionieren.
3. Orangen-Dattel-Salat darauf verteilen.



Buttermilk Lemon Hero

Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone mit Lemoncurd & Shortbread

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone
- 50 g Lemoncurd
- 40 ml Zitronensaft
- 2 g Zitronenschale, gerieben
- 120 g Shortbread

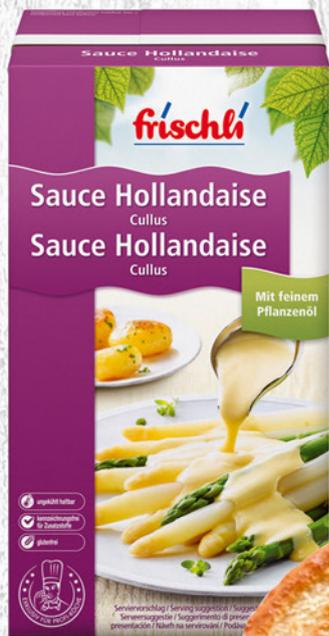
Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone in Gläser portionieren.
2. Lemoncurd, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren und auf dem Buttermilch-Dessert verteilen.
3. Shortbread grob hacken und Desserts damit garnieren.



frischli

2. Hauptgerichte



Salmon Fillet Love

Lachsfilet mit gebratenem, grünem Spargel, Dill-Hollandaise & Basmatireis

Zubereitungszeit: 45 Min.



Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g Basmatireis
- 1,8 kg grüner Spargel
- 1,5 kg Lachsfilet
- 120 g Weizenmehl
- 90 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 1 l frischli Sauce Hollandaise Klassik
- 20 g Dill

Zubereitung:

1. Reis garen.
2. Spargel in der Hälfte des Öls von allen Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Lachsfilet portionieren, mehlieren, im übrigen Öl von beiden Seiten braten und mit Salz und etwas Zitronensaft würzen.
4. frischli Sauce Hollandaise Klassik erwärmen, den Dill fein hacken und unterrühren.
5. Lachsfilet, Basmatireis und grünen Spargel tellerweise anrichten und den Spargel mit Dill-Hollandaise nappieren.

Beautiful Blinis Temptation

Spargelragout aus weißem & grünem Spargel & Sauce Hollandaise mit Blinis & Kirschtomaten

Zubereitungszeit: 45 Min. | Backzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 5 g Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 40 g Butter
- 125 g Buchweizenmehl
- 120 g Vollei
- 2 g Salz
- 900 g weißer Spargel, geschält
- 900 g grüner Spargel
- 1 l frischli Sauce Hollandaise Cullus
- 20 g Basilikum, fein gehackt
- 90 ml Pflanzenöl
- 800 g Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Blinis aus Milch, frischer Hefe, Zucker und der Hälfte des Weizenmehls einen Vorteig anrühren und diesen 15 Min. gehen lassen. Die Butter schmelzen, mit dem übrigen Weizenmehl, Buchweizenmehl, Ei und Salz vermengen und anschließend mit dem Vorteig verrühren und diesen weitere 30 Min. gehen lassen.
2. Den Spargel in reichlich Salzwasser garen, anschließend fein würfeln, frischli Sauce Hollandaise Cullus erwärmen und Spargel und Basilikum unterrühren.
3. Aus dem Teig 40 kleine Blinis in zwei Drittel des Öls von beiden Seiten braten. Kirschtomaten im übrigen Öl anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Spargelragout, Blinis und Tomaten tellerweise anrichten.



Beefsteak Sensation

Kleines Rindersteak mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise, Erdbeeren & Drillingen

Zubereitungszeit: 45 Min.



Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Drillinge
- 1,8 kg weißer Spargel, geschält
- 1,8 kg Rinderhüftsteaks
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 30 g eingelegter grüner Pfeffer
- 1 l frischli Sauce Hollandaise Klassik
- 120 g Erdbeeren, fein gewürfelt

Zubereitung:

1. Drillinge und Spargel in Salzwasser garen
2. Rinderhüftsteaks in Öl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen fertig garen. Drillinge halbieren und kurz in Öl schwenken.
3. Grünen Pfeffer grob hacken, unter frischli Sauce Hollandaise Klassik rühren und diese erwärmen.
4. Rindersteak, Drillinge und weißen Spargel tellerwise anrichten, den Spargel mit Pfeffer-Hollandaise nappieren und mit Erdbeerwürfeln garnieren.



Golden Gratin Moment

Kartoffelgratin mit gratiniertem, grünem Spargel

Zubereitungszeit: 40 Min. | Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 30 g Estragon, frisch, feingehackt
- 3 g Zitronenschalenabrieb
- 500 g grüner Spargel
- 120 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben hobeln.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas frischli Gratin-Sauce bestreichen. Ein Drittel der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa ein Drittel der Gratin-Sauce darauf verstreichen, mit Estragon und Zitronenabrieb bestreuen und bei den weiteren Schichten genauso verfahren.
3. Anschließend 60 Min. bei 180° C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit den grünen Spargel regelmäßig auf dem Gratin verteilen und den geriebenen Parmesan darüber streuen.
4. Kartoffelgratin tellerwise anrichten.



Noodles Salmon Creation

Udon Nudeln mit Yuzu-Chili-Hollandaise, Spitzpaprika & Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Udon Nudeln
- 1 kg Spitzpaprika, halbiert und entkernt
- 400 g Lauchzwiebeln
- 30 ml Sesamöl
- 1,5 kg Lachsfilet
- 150 g Weizenmehl
- 50 ml Speiseöl
- 40 ml Teriyaki Sauce
- 1 | frischli Sauce Hollandaise Klassik
- 50 ml Yuzu-Saft
- 30 g rote Peperoni, mild bis mittelscharf
- 10 g schwarzer Pfeffer, geschrotet

Zubereitung:

1. Udon Nudeln in Salzwasser garen.
2. Spitzpaprika in feine Streifen und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und in Sesamöl anbraten.
3. frischli Sauce Hollandaise Klassik mit Yuzu-Saft verrühren. Chilis sehr fein hacken und mit dem Pfeffer dazugeben.
4. Udon Nudeln, Paprika, Lauchzwiebeln und Yuzu-Chili-Hollandaise vermengen und nochmals kurz schwenken.
5. Lachsfilet in 20 schmale Stücke schneiden, mehlieren und in Öl von allen Seiten braten. Den Lachs leicht salzen und mit Teriyaki Sauce beträufeln.
6. Nudeln anrichten und Lachsfilets daraufsetzen.



Mediterranean Potatoe Gratin

Kartoffelgratin „mediterran“ mit Salsiccia, Orange, Rosmarin & Pecorino mit gemischtem Salat

Zubereitungszeit: 40 Min. | Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 1 | frischli Gratin-Sauce
- 200 g pikante Salsiccia, fein gewürfelt
- 3 g Orangenschale, gerieben
- 3 g frischer Rosmarin, fein gehackt
- 150 g Pecorino, gerieben
- 50 ml Olivenöl
- 30 ml weißer Balsamicoessig
- 30 ml Orangensaft
- Salz, Pfeffer
- Honig, nach Belieben
- 300 g Chinakohl, feine Streifen
- 250 g Tomaten, gewürfelt
- 100 g Gurke, gewürfelt

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben hobeln.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas frischli Gratin-Sauce ausstreichen. Ein Viertel der Kartoffelscheiben darauf verteilen und etwas Salsiccia gleichmäßig darüber geben, knapp ein Drittel der Gratin-Sauce darauf verteilen, mit etwas geriebener Orangenschale und Rosmarin würzen. Diesen Vorgang nun wiederholen, bis die letzte Schicht Kartoffelscheiben verteilt ist. Diese noch dünn mit der übrigen Gratin-Sauce bestreichen.
3. 60 Minuten bei 180 °C garen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.
4. Vinaigrette aus Olivenöl, Balsamico, Orangensaft herstellen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Chinakohl, Tomaten und Gurken vermengen und mit der Vinaigrette anmachen.
5. Gratin mit Salat anrichten.



Chicken Breast Time

Gefülltes Hähnchenbrustfilet & Limetten-Pfeffer-Hollandaise mit Süßkartoffel-Petersilienwurzel-Püree

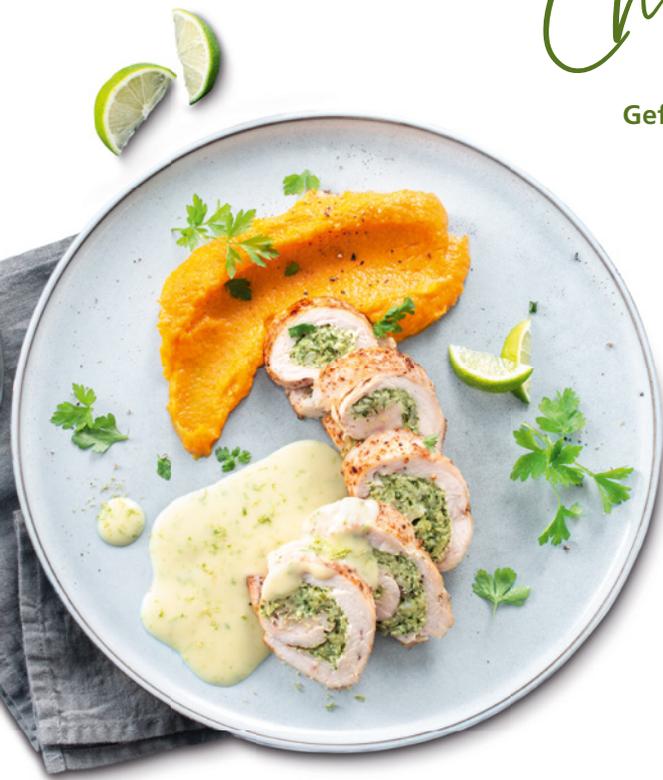
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,6 kg Hähnchenbrustfilets
- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 50 g Petersilie, sehr fein gehackt
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 75 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Speiseöl
- 1 kg Süßkartoffeln, geschält
- 500 g Petersilienwurzeln, geschält
- 100 g **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 5 g Limettenschale, gerieben
- 30 ml Limettensaft
- 10 g Pfeffer, grob gemahlen

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets der Länge nach halbieren, so dass man flache Scheiben erhält.
2. Walnüsse, Petersilie, Parmesan und Frischkäse zu einer Masse verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Hähnchenbrustfilet-Scheiben verteilen, von der kurzen Seite her aufrollen und mit kurzen Holzspießen fixieren.
3. Die Hähnchenröllchen von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Kombidämpfer bei 180 °C fertig garen. Anschließend Spieße entfernen und die Röllchen in Scheiben schneiden.
4. Süßkartoffeln und Petersilienwurzeln würfeln, mit wenig Wasser garen und anschließend pürieren. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** hinzufügen und das Püree mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit Limettenschale, Saft und Pfeffer verrühren und erwärmen.
6. Hähnchenröllchen, Püree und Limetten-Pfeffer-Hollandaise anrichten.



frischli

NEU!



DE-ÖKO-001

Dessert
des Jahres



Entdecken Sie weitere Rezeptideen und unser Gesamtsortiment unter:
www.frischli-foodservice.de