

frischli

Herzhafte Hauptgerichte



Oriental Bowl

mit Kichererbsen, Couscous & Tomaten

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g IKARIA Joghurt griechischer Art 10 %
- 1,5 kg Kichererbsen
- Salz, Pfeffer
- 50 g Petersilie
- 750 g Tomaten
- 50 ml Zitronensaft
- 15 g Ras el-Hanout
- 1,5 kg Couscous, gekocht
- 100 g Berberitzen

Zubereitung:

1. IKARIA Joghurt griechischer Art 10 % mit 1 kg Kichererbsen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Aus den restlichen Kichererbsen Hummus zubereiten.
3. Petersilie fein hacken, Tomaten klein würfeln und mit Zitronensaft vermengen. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ras el-Hanout unter den Couscous rühren, mit Kichererbsen und Salsa nebeneinander anlegen und Hummus auf den Couscous geben. Mit Berberitzen und Petersilie garnieren.



California Bowl

mit Süßkartoffeln, Rote Bete & Guacamole

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Süßkartoffeln, geschält
- 200 g Salat-Mix
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl
- Zitronensaft
- 400 g Guacamole
- 400 g Creme frischli 10 %
- 1 kg Rote Bete, gegart
- 300 g Quinoa, gekocht
- 300 g Kirschtomaten
- 5 g Chiasamen

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffeln in Spalten schneiden und im Ofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen.
2. Den Salat mit etwas Salz, Pfeffer, Pflanzenöl, Zitronensaft marinieren.
3. Guacamole mit Creme frischli 10 % vermengen.
4. Rote Bete in große Würfel schneiden. Süßkartoffeln, Rote Bete, Salat-Mix und Quinoa jeweils nebeneinander anlegen. Tomaten halbieren und ein paar Hälften auf dem Salat garnieren.
5. Einen großen Klecks Guacamole-Mix auf die Süßkartoffeln geben und die Chiasamen darauf verteilen.



Winterliches Zanderfilet mit Romanesco, Belugalinsen & Safran-Hollandaise

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Belugalinsen
- 1,5 kg Romanesco-Röschen
- 1 l **frischli**
Sauce Hollandaise Klassik
- 2 g Safran
- 1,5 kg Zanderfilet
- 40 ml Speiseöl
- Salz
- Zitronensaft

Zubereitung:

1. Belugalinsen einige Stunden in Wasser einweichen, anschließend 30 Minuten garen und gegen Ende der Garzeit etwas Salz dazugeben.
2. Romanesco in Salzwasser garen.
3. Zanderfilet portionieren, in Öl von beiden Seiten braten und mit Salz und Zitronensaft würzen.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit Safran verrühren und Vorsichtig erhitzen.
5. Linsen, Romanesco, Zanderfilet und Safran-Hollandaise anrichten.



Weihnachtliches Schweinelachssteak mit Preiselbeer-Birnen-Chutney, Kartoffelplätzchen, Wirsing & Maronen-Hollandaise

Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 100 g Haferflocken, zart
- 150 g Weizenmehl
- 80 g Parmesan, gerieben
- 5 g Liebstöckel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 40 ml Speiseöl
- 250 g Birnen, entkernt, geschält
- 150 g Preiselbeeren, aus dem Glas
- Salz, Pfeffer, Chili, gemahlene Nelken
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 75 g Maronen, fein gewürfelt
- 1,5 kg Schweinelachs
- 40 ml Speiseöl
- 1,5 kg Wirsing, in Streifen geschnitten

Kartoffelplätzchen:

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen und abkühlen lassen.
2. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Haferflocken, Mehl, Parmesan und Liebstöckel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Aus der Masse 20 Kartoffelplätzchen formen und von beiden Seiten in Öl goldbraun braten. Plätzchen anrichten.

Zubereitung:

1. Für das Chutney die Birnen fein würfeln, mit den Preiselbeeren vermengen und mit Salz, Chili und gemahlene Nelken würzen. Ca. 20 Minuten kochen und kurz abkühlen lassen.
2. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** mit den Maronen vermengen und vorsichtig erhitzen.
3. Fleisch portionieren, braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wirsing in Salzwasser garen.
5. Schweinelachssteaks, Wirsing, Maronen-Hollandaise und Chutney mit den Kartoffelplätzchen anrichten.



Festliches Rote-Bete-Grapefruit-Tartar auf Feldsalat mit Kürbiskern-Creme

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g Rote Bete, gegart
- 300 g Grapefruitfilets
- 15 ml Essig
- 10 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 400 g **Creme frischli 24 %**
- 50 g Kürbiskerne, gehackt
- 25 ml Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer, Honig
- 350 g Feldsalat

Zubereitung:

1. Rote Bete und Grapefruitfilets fein würfeln, mit Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
2. **Creme frischli 24 %** mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl vermengen, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
3. Feldsalat anrichten, Rote-Bete-Grapefruit-Tartar und Kürbiskerncreme mittig anrichten und mit Kürbiskernen garnieren.



Warmer Grießbrei mit Blaubeer-Birnen-Kompott & gehackten Pistazien

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Birnen (geschält und entkernt)
- 100 g Blaubeeren
- 20 g Honig
- 2 kg **frischli Grießbrei**
- 20 g Pistazien (gehackt)

Zubereitung:

1. Birnen fein würfeln, mit den Blaubeeren und Honig erhitzen und 15 Minuten köcheln lassen.
2. **frischli Grießbrei** erhitzen und in Schalen / auf Tellern portionieren.
3. Blaubeer-Birnen-Kompott darauf verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen.



Maurische Hähnchenspieße

mit würzigem Manchego-Kartoffelgratin & Paprika-Melonen-Salat

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Koriander, gemahlen
- Orangenschale, gerieben
- Chilipulver
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g Manchego, gerieben
- 1,5 kg Hähnchenbrustfilet
- 2 g Oregano
- 2 g Thymian
- 1 g Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 g Paprikapulver, geräuchert
- 150 ml Rapsöl
- 800 g Spitzpaprika
- 400 g Fruchtfleisch Cantaloupe Melone
- 400 g Fruchtfleisch Honigmelone
- 40 ml Orangensaft
- 10 ml Balsamico, weiß
- 30 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Manchego-Kartoffelgratin

1. Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln.
2. Würzmischung aus Koriander, Orangenschale und Chili herstellen.
3. Boden eines tiefen GN-Blechs mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. 1/3 der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa 1/3 der Gratinsauce darauf verstreichen, mit der Würzmischung bestreuen und bei den weiteren Schichten genauso verfahren.
4. Anschließend 60 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.

Maurische Hähnchenspieße

1. Hähnchenfleisch in 5 gleichmäßige Würfel pro Portion schneiden.
2. Kräuter, Gewürze, Salz und Öl hinzugeben und 45 Min. marinieren.
3. Das Fleisch auf 10 Spieße stecken, von allen Seiten goldbraun grillen und anschließend 10 Min. im Ofen bei 170 °C fertig garen.
4. Spieße mit dem Kartoffelgratin anrichten.

Paprika-Melonen-Salat

1. Paprika in Ringe schneiden und Melonen würfeln.
2. Aus Orangensaft, Balsamico, Salz, Pfeffer und Öl eine Vinaigrette zubereiten und mit Paprika und Melone vermengen.
3. Paprika-Melonen-Salat in Schälchen anrichten.



Geflämmter Lachs mit Grillgemüse & Mini-Ofenkartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 900 g **Wiesehoff Crème fraîche**
- 100 g Röstzwiebeln
- 25 g Petersilie, gehackt
- 1,8 kg Kartoffeln
- 600 g Aubergine
- 600 g Zucchini
- 750 g Paprikaschoten, rot und gelb
- 50 ml Rapsöl
- 30 g harte Lakritz-Bonbons
- 1,5 kg Lachsfilet
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. **Wiesehoff Crème fraîche** mit Röstzwiebeln und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pellkartoffeln kochen.
3. Auberginen und Zucchini in dünne Scheiben schneiden, Paprika in Spalten schneiden, das Gemüse dünn mit Öl bestreichen, von beiden Seiten in der Grillpfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Lakritz-Bonbons im Zerkleinerer pulverisieren. Lachsfilets portionieren, in Mehl wenden, von allen Seiten braten und salzen. Die gebratenen Lachsfilets mit Lakritzpulver bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.
5. Gemüse, Lachs und Kartoffeln anrichten, die Kartoffeln mittig einschneiden, aufklappen und dann mit der Röstzwiebel-Crème-fraîche beliebig füllen.



Gegrillter grüner Spargel mit Paprika-Hollandaise & Rauchsalz-Kartoffeln



Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg kleine Kartoffeln, z. B. Drillinge
- 1,8 kg grüner Spargel
- 60 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 40 ml Zitronensaft
- Rauchsalz
- 1 | **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- Paprikapulver, edelsüß
- 100 g Parmesan, gehobelt



Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale kochen.
2. Spargel in Öl rundum goldbraun anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Zitronensaft mit 50 ml Wasser dazugeben und abgedeckt 3 Min. garen.
3. Kartoffeln in Öl anbraten, leicht bräunen und mit Rauchsalz würzen.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** vorsichtig erhitzen und mit Paprikapulver würzen.
5. Spargel, Kartoffeln und Paprika-Hollandaise anrichten und Parmesan auf dem Spargel verteilen.



Spanferkel-Medaillons mit weißem Spargel und Thymian-Kartoffeln

Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 kg Kartoffeln
- 2 kg weißer Spargel, geschält
- 900 g **frischli**
Sauce Hollandaise Cullus
- 100 g BBQ-Sauce
- 1,8 kg Spanferkelbraten
- 40 ml Rapsöl
- 40 g Butter
- 10 g Thymian
- 10 g Erdbeeren (gefriergetrocknet)
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen.
2. Spargel putzen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar kochen.
3. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** mit BBQ-Sauce vermengen und erwärmen.
4. Spanferkelbraten in Medaillons schneiden, in Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kartoffeln in Butter anschwenken, die Hälfte des Thymians von den Zweigen streifen und zu den Kartoffeln geben.
6. Spargel, Fleisch und Kartoffeln anrichten und die BBQ-Hollandaise angießen. Die Erdbeeren fein hacken und darüber streuen. Kartoffeln mit den übrigen Thymianzweigen garnieren.



Spargel-Pilz-Ragout mit Kräuterreis & Erdbeer-Feldsalat



Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g weißer Spargel
- 600 g grüner Spargel
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 100 ml Rapsöl
- 500 g Champignons
- 650 g **Crème frischli 24 %**
- 350 ml Gemüsebrühe
- 20 g Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Liebstöckel
- 700 g Basmatireis
- 20 g Basilikum, fein gehackt
- 20 g Petersilie, fein gehackt
- 350 g Erdbeeren, gewürfelt
- 30 g Pinienkerne, geröstet
- 200 g Feldsalat
- 30 ml heller Essig
- Öl, Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spargel-Pilz-Ragout

1. Spargel garen, sodass dieser noch bissfest ist.
2. Zwiebeln in Öl anbraten. Champignons vierteln und dazu geben. Alles anbraten, **Crème frischli 24 %** unterrühren.
3. Gemüsebrühe mit Stärke vermengen, unterrühren und kurz aufkochen. Den Spargel in Stücke scheiden, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel abschmecken.
4. Basmatireis garen und mit gehackten Kräutern vermengen.

Feldsalat mit Erdbeeren

1. Feldsalat und Erdbeeren mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer mischen.
2. In Schälchen anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.



Surf & Turf-Spieße

mit Bärlauch-Hollandaise, Spargel-Erdbeer-Tatar & Lauch-Kartoffelstampf

Zubereitungszeit: 70 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g grüner Spargel
- 400 g Erdbeeren
- 100 g Schalotten
- 150 g Staudensellerie
- 40 ml Zitronensaft
- 50 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Honig, Basilikum
- 1,3 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 75 g Zwiebeln, fein gehackt
- 5 g Knoblauch, fein gehackt
- 50 g Butter
- 200 g **Crème frischli 10%**
- 150 g Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (gemahlen)
- 1,2 kg Rindersteak
- 400 g Garnelen
- 50 ml Rapsöl
- 1 kg **frischli**
- **Sauce Hollandaise Klassik**
- 50 g frischer Bärlauch, fein gehackt

Zubereitung:

Spargel-Erdbeer-Tatar

1. Grünen Spargel blanchieren, abkühlen lassen und fein würfeln.
2. Erdbeeren, Schalotten und Staudensellerie fein würfeln und vermengen.
3. Spargel-Erdbeer-Tatar mit Zitronensaft und Öl anmachen, mit Salz, Pfeffer, Honig und Basilikum abschmecken.
4. Tatar ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Surf & Turf-Spieße mit Bärlauch-Hollandaise

1. Rindersteak in Stücke schneiden und mit den Garnelen abwechselnd auf 20 Spieße stecken.
2. Spieße von allen Seiten kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 150 °C fertig garen.
3. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen, Bärlauch unterrühren.
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Lauch-Kartoffelstampf

1. Kartoffeln bei mittlerer Temperatur garen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, Kartoffeln dazugeben und zerstampfen.
3. **Crème frischli 10%**, Gemüsebrühe und Lauchzwiebelringe unterarbeiten und mit Muskatnuss abschmecken.



Lachssteak mit Gemüsepfanne & Kürbis-Curry-Creme

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg kleine Kartoffeln
- 1 kg Brokkoli-Röschen
- 400 g Hokkaidokürbis, entkernt und gewürfelt
- 600 g **frischli Küchen-Profli-Sahne 20 %**
- Currypulver
- 50 ml Olivenöl
- 800 g Champignons
- 1,8 kg Lachssteaks
- 50 ml Speiseöl
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Brokkoli jeweils sehr bissfest garen.
2. Für die Kürbis-Curry-Creme Hokkaidokürbis garen und pürieren. Mit **frischli Küchen-Profli-Sahne 20 %** verrühren, das Ganze erhitzen und mit Curry abschmecken.
3. Champignons im Olivenöl anbraten, Kartoffeln und Brokkoli dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Lachssteaks von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz würzen und Zitronensaft beträufeln.
5. Lachssteak, Brokkoli-Pilz-Kartoffelpfanne und Kürbis-Curry-Creme anrichten.



Puten-Saltimbocca mit Dattel-Nuss-Gratin & Rahm-Rosenkohl

Zubereitungszeit: 70 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g Datteln, fein gewürfelt
- 100 g Haselnüsse, gerieben
- 150 g Emmentaler, gerieben
- 1,8 kg Rosenkohl
- 300 g **Creme frischli 24 %**
- Zucker
- 1,8 kg Putenschnitzel
- 150 g roher Schinken, dünne Scheiben
- 10 g Salbei, gehackt
- 50 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln. Boden der Gratinform mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. 1/2 der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa 1/3 der Gratinsauce darauf verstreichen. Bei den weiteren Schichten genauso verfahren. Zwischen der zweiten und dritten Schicht jeweils 2/3 der Datteln und Nüsse darauf verteilen. Anschließend 55 Min. bei 180 °C garen. Nach der Hälfte der Garzeit die übrigen Datteln, Nüsse und den geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Rosenkohl in Salzwasser 10 Min. garen und anschließend abgießen. **Creme frischli 24 %** erhitzen, Rosenkohl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Putenschnitzel mit Schinken und Salbei belegen, anschließend zusammenklappen. Saltimbocca von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. im Ofen bei 180 °C fertig garen.



Trauben-Tofu Gemüsepfanne mit Estragon-Hollandaise und Sesamkartoffelspießen



Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,6 kg kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 110 ml Pflanzenöl
- 50 g Sesam
- 750 g Räuchertofu, in Scheiben geschnitten
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 50 ml Olivenöl
- 10 g Salz
- 1,2 kg Hokkaidokürbis, entkernt und gewürfelt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 300 g Porree
- 200 g Spinat
- 300 g Weintrauben, rot und weiß
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 5 g Estragon, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln halbieren und gleichmäßig auf 20 Holzspieße verteilen. 60 ml Öl und Salz vermengen, die Kartoffelspieße damit bestreichen und anschließend mit Sesam bestreuen. Die Spieße 25 Min. lang bei 180 °C backen.
2. Räuchertofuscheiben im übrigen Öl von beiden Seiten anbraten.
3. Für die Gemüsepfanne Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Kürbis dazugeben, Brühe angießen und 10 Min. garen. Nacheinander Porree, Spinat und Weintrauben dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** vorsichtig erhitzen und Estragon unterrühren.
5. Gemüsepfanne anrichten, Tofuscheiben darauf verteilen, Estragon-Hollandaise angießen und die Kartoffelspieße am Rand dekorieren.



Honig-Zimt-Hähnchen „Heiligabend“ mit Chili-Hollandaise & Grünkohl-Möhren-Risotto

Zubereitungszeit: 60 Min. · Marinierzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Hähnchenbrustfilet
- 60 g Honig
- 150 ml Rapsöl
- 30 g Salz
- 1 g Zimt, gemahlen
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 40 ml Olivenöl
- 600 g Risottoreis
- 200 ml Apfelsaft
- 15 ml weißer Balsamico
- 1 l Gemüsebrühe
- 600 g Möhren, gewürfelt
- 700 g Grünkohl, blanchiert und fein gehackt
- 150 g Parmesan, gerieben
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 10 g Chiliflocken
- 50 g Walnüsse, gehackt

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets in einer Marinade aus Honig, Öl, Salz und Zimt einlegen und 1 Stunde kaltstellen.
2. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Risottoreis dazugeben und so lange rühren, bis er glasig wird. Mit Apfelsaft und Balsamico ablöschen und anschließend die Gemüsebrühe nach und nach angießen. Möhren und Grünkohl währenddessen dazugeben und kurz vor Ende der Garzeit den Parmesan und die Butter unterheben.
3. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** vorsichtig erhitzen und die Chiliflocken unterrühren.
4. Hähnchen aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Hähnchenbrustfilets in Tranchen schneiden, mit dem Risotto und der Sauce Hollandaise anrichten und das Risotto mit den Walnüssen garnieren.



Grießbrei

mit heißer Himbeer-Pfirsich-Grütze



Zubereitungszeit: 30 Min. · Garzeit: 10 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 600 g Pfirsiche, geschält & entkernt
- 20 g Speisestärke
- 40 g Zucker
- 3 kg **frischli Grießbrei**

Zubereitung:

1. Himbeeren erhitzen, Pfirsiche fein würfeln, dazugeben und 10 Min bei niedriger Hitze garen.
2. Stärke in 50 ml Wasser verrühren, unter die Grütze rühren, einmal aufkochen lassen und mit Zucker süßen.
3. **frischli Grießbrei** im Topf oder im Konvektomat erhitzen und anrichten.
4. Himbeer-Pfirsich-Grütze mittig darauf verteilen.



Grießbrei mit Kürbis-Apfelpüree

Zubereitungszeit: 30 Min. · Garzeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Hokaidokürbis
- 400 g Äpfel, geschält & entkernt
- 200 ml Wasser
- Zubereitung
- 25 g Zucker
- 3 kg **frischli Grießbrei**

Zubereitung

1. Kürbis und Äpfel in Würfel schneiden und mit dem Wasser 15 Minuten garen.
2. Kürbis- und Apfelwürfel fein pürieren und mit Zucker leicht süßen.
3. **frischli Grießbrei** im Topf oder im Konvektomat erhitzen und auf Tellern anrichten.
4. Kürbis-Apfelpüree spiralförmig darüber geben.



Bunter Kartoffelgratin mit Rinderhüftsteak & Tomaten-Koriander-Salsa

Zubereitungszeit: 90 Min. · Backzeit: 55 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln (2/3 hell, 1/3 lila), festkochend
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g mittelalter Gouda, gerieben
- 400 g Tomaten
- 50 g Zwiebeln
- 5 g Koriandergrün
- Honig
- Chili
- 250 g **Crème frischli 24 %**
- Honig
- 1,5 kg rote & gelbe Paprika
- 50 ml Olivenöl
- 1,8 kg Rinderhüfte
- 50 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Geschälte Kartoffeln (hell & lila getrennt) in Scheiben hobeln. Boden eines halben, tiefen GN-Bleches mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. 1/2 helle Kartoffelscheiben und 1/3 Gratin-Sauce darauf verteilen. Bei der nächsten Schicht die lila Kartoffeln verwenden. Erneut 1/3 Gratin-Sauce darauf verstreichen, bei der letzten Schicht genauso verfahren. Dann 55 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach halber Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Für die Tomaten-Salsa die Tomaten und Zwiebeln sehr fein würfeln, das Koriandergrün fein hacken und alles miteinander vermengen. Die Salsa mit Honig, Salz und Chili abschmecken.
3. Für den Dip **Crème frischli 24 %** mit Chili, Honig und Salz abschmecken.
4. Paprika grob in Streifen schneiden, in Olivenöl dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderhüftsteaks beidseitig in Öl scharf anbraten, pfeffern, salzen und ca. 5 Min. bei 150 °C im Ofen garen.
5. Hüftsteaks und Paprika-Gemüse auf Tellern anrichten und Chili-Creme auf dem Gemüse verteilen. Kartoffelgratin anrichten und Salsa über den Gratin verteilen.



Hähnchen-Kräuter-Piccata mit Kapern-Hollandaise-Spargel & Zitronen-Kartoffelpüree

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,3 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 g **Crème frischli 10 %**
- 300 ml Milch
- 5 g Zitronenabrieb
- 20 ml Zitronensaft
- Zitronenzesten zum Garnieren
- Zitronensaft
- 1,5 kg weißer Spargel, geschält
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 80 g Kapern
- 250 g Vollei (5 Eier Klasse M)
- 400 g Hartkäse, gerieben
- 25 g italienische Kräuter, TK
- 1,5 kg Hähnchenbrustfilet
- 50 ml Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Kartoffeln garen und durch eine Presse geben. **Crème frischli 10 %**, Milch, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, bei mittlerer Hitze gut durchschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kartoffelpüree anrichten und mit Zitronenzesten garnieren.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft 10 Min. garen. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erwärmen und die Kapern unterrühren.
4. Eier, geriebenen Käse und Kräuter gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speiseöl in der Pfanne erhitzen. Hähnchenbrustfilets in Käse-Ei-Masse wenden, sofort in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Alles auf Tellern anrichten und die Kapern-Hollandaise über den Spargel geben.



Lachs-Garnelen-Pfanne

mit Sauce Béarnaise & Fenchel-Tomaten-Gemüse

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Lachsfilet
- 500 g Garnelen, roh, ohne Schale
- 3 g Knoblauch, fein gehackt
- 40 ml Speiseöl
- 200 g **frischli Sauce Béarnaise**
- 1 kg Knollenfenchel
- 50 g Butter
- 800 g Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Lachsfilet würfeln und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Garnelen mit dem Knoblauch von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. **frischli Sauce Béarnaise** erwärmen.
4. Lachs und Garnelen vorsichtig unter die Sauce Béarnaise heben.
5. Fenchelknollen in feine Streifen schneiden und in Butter dünsten, bis diese weich, aber noch bissfest sind. Kirschtomaten dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Reis und Fenchel-Tomaten-Gemüse mit der Lachs-Garnelen-Pfanne anrichten.



Nippon-Hot-Dogs

mit geräuchertem Tofu & Wasabi-Yuzu-Creme



Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g **Wieshoff Crème fraîche**
- 20 g Wasabipaste
- 10 ml Yuzusaft
- 10 g Zucker
- Salz
- 500 g Räuchertofu
- 10 Hot-Dog-Brötchen
- 20 dünne Stangen Grüner Spargel, blanchiert
- 25 g Radieschen- oder Rettichsprossen

Zubereitung:

1. **Wieshoff Crème fraîche** mit Wasabipaste und Yuzusaft glattrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.
2. Räuchertofu in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten oder grillen.
3. Beide Hälften der Hot-Dog-Brötchen mit der Creme bestreichen. Mit Räuchertofu, Spargelstangen und Sprossen belegen.



Krosse Avocado-Sticks mit Thai-Chili-Dip & Rosa Pfefferbeeren



Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten Avocado-Sticks Portionen: 24 St.

- 4 Avocados
- 200 g Nachos
- 100 g Röstzwiebeln
- 250 g Vollei (5 Eier Klasse M)
- 5 g Salz
- Cayennepfeffer
- 50 g Mehl

Zubereitung:

1. Avocados schälen und jeweils in 6 Spalten schneiden.
2. Nachos und Röstzwiebeln im Mixer zerbröseln.
3. Ei mit Salz und Cayennepfeffer verquirlen.
4. Avocadospalten erst in Mehl, anschließend in Ei, zuletzt in der Nacho-Röstzwiebel-Mischung wälzen.
5. Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Zutaten Thai-Chili-Dip.

- 500 g **Crème frischli 10 %**
- 50 ml Sriracha Thai-Chilisauce, scharf
- 5 g Rosa Pfefferbeeren
- Salz

Zubereitung:

1. **Crème frischli 10 %** mit Sriracha gut verrühren.
2. Rosa Pfefferbeeren zugeben und mit Salz abschmecken.



Kartoffel-Haferflocken-Gratin mit Lachs & Spinat-Mangold-Salat

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 70 g Haferflocken
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 1,5 kg Lachsfilet
- 50 ml Speiseöl
- 50 ml Zitronensaft
- 30 g Petersilie
- 100 ml Rapsöl
- 30 g Bergkäse
- 30 g Walnüsse
- 300 g Spinat-Mangold-Salatmischung
- 300 g Cocktailtomaten, halbiert
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 50 ml Olivenöl
- 40 ml Essig
- Pfeffer, Salz, Honig

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln und Knoblauch fein hacken. Boden eines tiefen GN-Blechs mit etwas **frischli Gratin-Sauce** bestreichen. 13 der Kartoffelscheiben darauf verteilen und etwa 13 der Gratin sauce darauf verstreichen; bei den weiteren Schichten genauso verfahren. Anschließend 55 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit Haferflocken und geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Salat portionsweise auf Tellern anrichten, Cocktailtomaten und Pinienkerne darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Honig anmachen.
3. Lachsfilet in Stücke schneiden und auf ein GN-Blech legen. Dann mit Speiseöl und Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Anschließend 15 Min. bei 170 °C im Kombidämpfer in feuchter Hitze garen.
4. Für das Pesto Petersilie, Rapsöl, Walnüsse, Bergkäse in einen Zerkleinerer geben und sehr fein pürieren. Fertiges Pesto über das Kartoffelgratin und den Lachs träufeln.



Teriyaki Chicken mit grünem Spargel & Koriander-Reis

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Hähnchenbrustfilet
- 200 ml Teriyakisauce
- 650 g Basmati-Wildreis-Mischung
- 30 g frischer Koriander
- 1,5 kg grüner Spargel
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**

Cullus

- 3 g Kurkuma
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilet in Teriyakisauce marinieren.
2. Basmati-Wildreis-Mischung in leicht gesalzenem Wasser garen und den Koriander fein hacken. Den Koriander nach dem Garen mit dem Reis vermengen.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erwärmen und Kurkuma unterrühren.
4. Hähnchenbrustfilets abtropfen lassen, von beiden Seiten braten und anschließend in Tranchen schneiden.
5. Spargel und Hähnchenbrustfilet anrichten, Reis in Timbaleförmchen füllen und stürzen. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** über den Spargel geben.



Pikanter Spargel mit Beefsteak & Süßkartoffeln

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 900 g Hackfleisch
- 150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 5 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 130 g Ajvar
- 100 g BBQ-Sauce
- 200 g Haferflocken
- Salz, Pfeffer, Chili, Zimt
- 1,5 kg Süßkartoffeln, geschält, in Spalten geschnitten
- 300 g Ajvar

- 200 ml Speiseöl
- 1,5 kg weißer Spargel, geschält
- Zitronensaft, Zucker
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 100 g rote und grüne Peperoni, mild

Zubereitung:

1. Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ajvar, BBQ-Sauce, Haferflocken, Salz, Pfeffer, Chili und Zimt die Beefsteak-Masse herstellen und kurz ziehen lassen.
2. Süßkartoffelspalten in einer Marinade aus Ajvar, Öl, Salz und Pfeffer wenden, auf ein GN-Blech setzen und 25 Min. bei 180 °C im Ofen garen.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft 10 Min. garen. Chilis in feine Streifen schneiden und mit **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen.
4. Beefsteaks formen und von beiden Seiten braten.
5. Spargel, Beefsteaks und Süßkartoffelspalten anrichten und **frischli Sauce Hollandaise Klassik** über den Spargel geben.



Pfefferrahm-Hüftsteak mit Honigkuchen-Kartoffelgratin

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg geschälte Kartoffeln
- **1 l frischli Gratin-Sauce**
- 100 g Honigkuchen, fein gewürfelt
- 150 g geriebener Käse
- 1,5 kg grüne Bohnen
- 1,5 kg Rinderhüftsteaks
- 30 g eingelegter grüner Pfeffer
- 30 g Speisestärke
- **1 l frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- Salz
- 150 g roher Schinken, dünne Scheiben

Zubereitung:

1. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, mit **frischli Gratin-Sauce** und Honigkuchen in ein tiefes GN-Blech schichten und bei 175 °C 30 Minuten im Ofen garen. Gratin mit Käse bestreuen und weitere 20–30 Minuten gratinieren.
2. Grüne Bohnen garen. Die Hüftsteaks scharf anbraten und im Ofen weitergaren.
3. Für den Pfefferrahm den eingelegten Pfeffer zerdrücken, mit der Speisestärke zur **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** geben, erhitzen und mit Salz abschmecken.
4. Schinkenscheiben anbraten und die Bohnen mit dem Schinken umwickeln.
5. Hüftsteaks, Gratin, Bohnen und Pfefferrahm anrichten.



Schweinemedallions mit Birne-Hollandaise & Kräuterkartoffelstampf

Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Rote Bete (10 Stück)
- 600 g **Crème frischli 24 %**
- 100 g saure Gurken, fein gewürfelt
- Estragon
- Liebstöckel
- 1,5 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 400 ml Milch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Muskatnuss
- 400 g Birnen
- 30 g Zucker
- **1 l frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 1,5 kg Schweinemedallions
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rote Bete putzen und in Alufolie gewickelt 40 Minuten bei 200 °C garen. **Crème frischli 24 %** mit Gurkenstückchen vermengen und mit Estragon, Liebstöckel, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kartoffeln kochen, Zwiebeln fein würfeln und in Butter andünsten, Milch dazugeben und mit den gekochten Kartoffeln zerstampfen. Kräuter fein hacken und unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Birnen entkernen, schälen und fein würfeln. Zucker erhitzen, bis dieser karamellisiert, und Birnen dazugeben. Kurz dünsten und die **frischli Sauce Hollandaise Cullus** unterrühren.
4. Schweinemedallions von beiden Seiten einige Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Rote Bete mittig einschneiden, mit der Kräutercreme füllen und mit Kartoffelstampf, Schweinemedallions und Birnen-Hollandaise anrichten.



Pilz-Mohn-Pfanne mit Kartoffel-Möhren-Rösti & Feldsalat



Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 50 ml Pflanzenöl
- 1,5 kg Champignons und Austernpilze
- 30 g Mohn
- 300 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 300 g Feldsalat
- 50 g Walnüsse
- 60 ml Speiseöl
- 40 ml Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Kartoffeln fein reiben, Möhren schälen und ebenfalls fein reiben. Beides mit Eiern und Weizenmehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffel-Möhren-Masse 20 Rösti in Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
2. Pilze halbieren und in Öl gut anbraten, Mohn dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** unterrühren.
3. Feldsalat waschen, die Walnüsse grob hacken und anrösten. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Den Salat in Schälchen anrichten, Dressing darüber geben und mit Walnüssen bestreuen.
4. Pilze und Rösti anrichten.



Wirsing-Rouladen mit Chili-Quitten-Creme

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Wirsing
- 10 Eier
- 100 g geriebener Gouda
- 300 g Frischkäse
- 400 g Räucherlachs
- 300 g **Creme frischli 24 %**
- 50 g Quittengelee
- Chilipulver



Zubereitung:

1. Wirsingblätter blanchieren, abkühlen lassen und anschließend sehr fein hacken.
2. Eier mit dem Käse und Wirsing gut verquirlen, die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, bei 200 °C 10 Minuten backen und anschließend 30 Minuten abkühlen lassen.
3. Die Wirsing-Ei-Masse mit Frischkäse bestreichen, den Räucherlachs darauf verteilen, zu einer Roulade einrollen und in jeweils 15 Röllchen schneiden.
4. **Creme frischli 24 %** und Quittengelee verrühren und mit Chilipulver abschmecken.
5. Die Röllchen mit der Quittencreme anrichten.



Festtags-Auflauf mit Schellfisch, Garnelen & Kürbis

Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g Nudeln, z.B. Maccheroni
- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 500 g Lauch
- 750 g Schellfischfilet
- 700 g **Wiesehoff Schmand 24 %**
- 5 Eier
- Estragon
- 500 g Knollenfenchel
- 30 ml Speiseöl
- 40 g Zucker
- 300 g Garnelen
- 30 g Butter
- Zimt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Nudeln bissfest kochen, Kürbis entkernen und würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Aus **Wiesehoff Schmand 24 %**, Eiern, Estragon, Salz und Pfeffer eine Auflaufsauce herstellen. Schellfisch in Würfeln schneiden und mit der Auflaufsauce auf ein tiefes GN-Blech geben und vermengen.
2. Auflauf bei 175 °C 50 Minuten lang backen.
3. Knollenfenchel in feine Streifen schneiden, in Öl anbraten, Zucker dazu geben. Fenchel darin karamellisieren und salzen.
4. Garnelen in Butter braten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
5. Mit Fenchel und Garnelen garnieren.



Entenbrustmenu mit Gratin-Kartoffeln, Preiselbeer-Hollandaise & Haselnuss-Brokkoli

Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Kartoffeln, geschält
- 100 g Butter, geschmolzen
- 100 g geriebener Parmesan
- 1,5 kg Brokkoli
- 40 g Haselnüsse
- 1,5 kg Entenbrust

- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 100 g Preiselbeeren aus dem Glas (abgetropft)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln 5–6 mal parallel einschneiden, auf ein Blech setzen, mit Butter bestreichen und salzen. Bei 200 °C für 25 Minuten backen, dann mit Parmesan bestreuen und weitere 5 Minuten gratinieren.
2. Brokkoli in Salzwasser garen. Haselnüsse fein hacken und anrösten.
3. Entenbrust beidseitig anbraten. Im Ofen bei 150 °C garen.
4. **frischli Sauce Hollandaise** und Preiselbeeren verrühren und erhitzen.
5. Brokkoli anrichten, mit Haselnüssen bestreuen. Kartoffeln und Entenbrust in Tranchen anrichten und die Preiselbeer-Hollandaise angeben.



Geschnetzeltes „Tiroler Traum“

mit Marillen, Kräuterseitlingen, Schmarrn mit Bergkäse & Wildkräutersalat

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Schweinefleisch aus der Oberschale
- Pflanzenöl
- 200 g rote Zwiebeln
- 350 g Kräuterseitlinge
- 50 g Mehl
- 1,2 l Brühe/Fond
- 300 g Marillen/Aprikosen, geschält, entkernt
- 300 ml Aprikosensaft
- 300 g **Wiesehoff Crème Fraîche**
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- 3 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 600 ml Milch
- 150 g geriebener Bergkäse
- Je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch
- 20 ml Kräuteressig
- 1 TL Senf
- 300 g Wildkräuter Salatmischung
- Honig

Zubereitung:

1. Schweinefleisch in Streifen schneiden, in 100 ml Öl scharf an braten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln in Ringe geschnitten darin anbraten, Kräuterseitlinge grob würfeln und hinzugeben, das Ganze mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und verrühren.
2. Marillen/Aprikosen in Spalten schneiden (10 Stück zum Garnieren zurücklegen), Aprikosensaft, **Wiesehoff Crème Fraîche** und Fleisch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Honig abschmecken.
3. Für den Schmarrn Eier trennen, Eiklar schaumig schlagen und Mehl, Milch und Eigelb verquirlen. Geriebenen Käse unterrühren, Kräuter feinhacken und dazugeben, Eiklar vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig etwa 1 cm dick in Öl in der Pfanne von einer Seite backen, in Stücke zerteilen und von der anderen Seite ebenfalls backen.
4. Aus 50 ml Öl, Kräuteressig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und mit der Salatmischung vermengen.
5. Geschnetzeltes und Bergkäse-Schmarrn tellerweise anrichten und das Geschnetzelte mit Marille/Aprikose und Thymian garnieren. Wildkräuter salat in Schälchen anrichten.



Lachsfrikadellen „Senf-Hollandaise“ mit Wasabi-Gurken & Petersilien-Kartoffeln

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 800 g Seelachsfilet
- 500 g Lachsfilet
- 1 Bund Dill
- 200 g Zwiebeln, sehr fein gehackt
- 250 g Haferflocken, blütenzart
- 3 Eier
- 15 g mittelscharfer Senf
- 15 g süßer Senf
- Saft einer halben Zitrone
- 100 ml Pflanzenöl
- 2,2 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 30 g körniger Senf
- 8 Salatgurken
- 600 g **Wiesehoff Crème Fraîche**
- 30 g Wasabipaste
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Fischfilet im Mixer portionsweise mit Dill leicht anpürieren, sodass es noch stückig ist. Fisch mit Zwiebeln, Haferflocken, Eiern, Senf und Zitronensaft gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse zu 20 Frikadellen formen.
2. Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Salatgurken schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Anschließend mit **Wiesehoff Crème Fraîche** und Wasabipaste schmoren, mit Salz abschmecken. Körnigen Senf und **frischli Sauce Hollandaise** verrühren und vorsichtig erwärmen.
3. Frikadellen in Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Petersilie fein hacken und die gegarten Kartoffeln damit bestreuen.
4. Frikadellen und Senf-Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Wasabi-Gurken tellerweise anrichten und mit Dill garnieren.



Putenschnitzel in „Haselnuss-Panade“ mit Erbsen-Minz-Gemüse & Kartoffelpüree

Zubereitungszeit: 45 Min

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 100 g Butter
- 1,6 kg Putenbrust
- 100 g Mehl
- 5 Eier
- 200 g Paniermehl
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 l **frischli Sauce Béarnaise**
- 1,5 kg Erbsen
- 50 g Butter
- 1 Bund frische Minze
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Pellkartoffeln kochen, währenddessen die Putenbrust vorbereiten und in 20 Medaillons schneiden. Putenbrustmedaillons in Mehl wenden. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, Medaillons darin wenden und anschließend in Paniermehl mit gehackten Haselnüssen panieren.
2. Erbsen garen und Putenbrustmedaillons in Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
3. Kartoffeln pellen, mit Milch und Butter ein Kartoffelpüree herstellen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. **frischli Sauce Béarnaise** vorsichtig erwärmen.
4. Erbsen in Butter schwenken, Minzblätter fein hacken, unter die Erbsen geben, mit Salz abschmecken. Putenschnitzel und **frischli Sauce Béarnaise**, Kartoffelpüree und Erbsen anrichten.



Gefüllte Zucchini „Bulgur-Gemüse“ mit Tomatensalat & Minze-Koreander-Chili-Schmand



Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Zucchini à ca. 350 g
- 120 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 30 ml Olivenöl
- 250 g Bulgur
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 rote und gelbe Paprika
- 120 g Möhren
- 200 g **Wiesehoff Schmand 24 %**
- 200 g Schafskäse, zerbröckelt
- 3 Eier
- 1 Bund Petersilie, feingehackt
- Paprikapulver
- 200 g geriebenen Käse
- 1 kg Fleischtomaten
- 1 halbes Bund Minze
- 50 ml Pflanzenöl
- 30 ml weißer Balsamico Essig
- 1 kg Wiesehoff Schmand 24 %
- 1/2 Bund Koriander, fein gehackt
- 2 milde rote Chilischoten, sehr fein gehackt
- 25 g Honig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Zucchini halbieren und entkernen. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten, Bulgur und Gemüsebrühe dazugeben, 10 Minuten köcheln und abkühlen lassen.
2. Paprika fein würfeln, Möhre fein raspeln und mit **Wiesehoff Schmand 24 %**, Schafskäse, Eiern, Petersilie vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zucchinihälften auf ein GN-Blech setzen, mit Bulgur-Masse füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 180 °C ca. 30 Minuten gratinieren.
3. Für den Salat Fleischtomaten würfeln, Minzblätter in feine Streifen schneiden, mit Öl und Essig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Für den Dip **Wiesehoff-Schmand 24 %** mit Koriander, Chili und Honig verrühren, mit Salz abschmecken.
5. Zucchini anrichten. Tomatensalat und Schmand in kleinen Gläsern und Schälchen dazustellen.



Risotto-Kräuter-Bällchen mit Spargel, Sauce Hollandaise & Schinken



Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 80 ml Olivenöl
- 150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 700 g Riso Cremona Arborio
- 70 ml Zitronensaft
- 1,6 l Gemüsebrühe
- 300 g Möhren, fein geraspelt
- 200 g geriebener Parmesan
- 2 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- Pfeffer
- Salz
- 3 Eier
- 100 g Panko Panade
- 100 ml Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
2. Den Risotto-Reis dazugeben und mit andünsten, bis er glasig wird.
3. Reis und Zwiebeln mit Zitronensaft ablöschen. Anschließend die Gemüsebrühe nach und nach unterrühren und bei mittlerer Hitze garen.
4. Kurz vor Ende der Garzeit die geraspelten Möhren dazugeben. Parmesan unterrühren, Kräuter fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Das Risotto abkühlen lassen.
5. Risotto mit Eiern vermengen, zu Bällchen formen (5 pro Portion) und in Panko Panade wenden. Bällchen in Öl knusprig anbraten.

Beilage

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 kg weißer und grüner Spargel, küchenfertig
- Salz
- Zucker
- etwas Zitronensaft
- 300 g italienischer roher Schinken
- 500 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 50 g Pesto Rosso

Zubereitung:

1. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft ca. 10 Minuten kochen.
2. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen. Pesto unterrühren.
3. Spargel nach dem Garen gut abtropfen lassen, anrichten und **frischli Sauce Hollandaise Klassik** über den Spargel geben. Risotto-Bällchen und Schinken ebenfalls anrichten.



Zanderfilet mit Sauce Béarnaise mit geschmorten Gurken & lila Kartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 kg violette Kartoffeln
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 5 Salatgurken
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 500 ml **frischli Küchen-Prof-Sahne 15%**
- Salz, Pfeffer, Dillspitzen
- 1,5 kg Zanderfilet
- 100 ml Speiseöl
- 1 Zitrone
- 1 l **frischli Sauce Béarnaise**
- 1 halbes Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln putzen und kochen. Zwiebeln halbieren, in feine Scheiben schneiden und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Salatgurken schälen, entkernen, würfeln. Aprikosen in feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben. **frischli Küchen-Prof-Sahne 15%** unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Dillspitzen abschmecken und 10 Minuten schmoren lassen.
2. Zanderfilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen und in Öl braten.
3. Kartoffeln in Stücke schneiden, in der übrigen Butter schwenken, salzen und **frischli Sauce Béarnaise** erhitzen.
4. Kartoffeln, Gürkengemüse und Zander anrichten, mit Sauce Béarnaise nappieren und mit Petersilie garnieren.



Putenbruströllchen mit Spargel mit Sauce Hollandaise & Bärlauch-Kartoffel-Rösti

Zubereitungszeit: 40 Min. · Backzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 Bund Bärlauch
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Pflanzenöl
- 10 dünne Putenbrustschnitzel
- 10 Scheiben roher Schinken
- 10 Scheiben Bergkäse (z. B. Gruyère)
- 2 kg weißer Spargel
- Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 1 halbes Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, fein raspeln und die Flüssigkeit ausdrücken. Den Bärlauch von den Blattrippen befreien, in feine Streifen schneiden, mit den Kartoffeln vermengen, leicht pfeffern und salzen.
2. Putenbrustschnitzel von einer Seite leicht pfeffern und salzen, auf die ungewürzte Seite je eine Scheibe Schinken und Käse legen, anschließend aufrollen und mit Küchengarn zusammenschnüren. Die Putenröllchen in Öl anbraten und im Ofen bei 180 °C fertigbaren.
3. Spargel putzen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft ca. 10 Minuten kochen. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen.
4. Aus der Kartoffelmasse 30 kleine Rösti in Öl braten.
5. Spargel nach dem Garen gut abtropfen lassen, anrichten und **frischli Sauce Hollandaise Klassik** über den Spargel geben. Bärlauch-Kartoffel-Rösti und Putenbruströllchen in Scheiben ebenfalls anrichten und mit Petersilie garnieren.



Lammrücken mit Kartoffelgratin mit Fingermöhren-Zuckerschoten-Gemüse



Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 500 ml **frischli Gratin-Sauce**
- Piment, Estragon
- 150 g Emmentaler Käse
- 1,8 kg Lammrücken
- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 1,5 kg Fingermöhren
- 500 g Zuckerschoten
- 100 g Butter

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln, **frischli Gratin-Sauce** mit Estragon, Piment würzen und Käse reiben.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas Gratin-sauce be- streichen. 1/3 der Kartoffelscheiben darauf verteilen und 1/3 der Gratin-sauce darauf verstreichen. Diesen Vorgang 2x wiederholen. Gratin mit Emmentaler bestreuen und 50 Minuten bei 180 °C im Ofen garen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden, Lamm- rücken mit Knoblauch in Öl anbraten, pfeffern, salzen und im Ofen bei 160 °C ca. 15 Minuten weitergaren.
4. Möhren und Zuckerschoten in Salzwasser bissfest garen. Anschließend in Butter schwenken und mit Pfeffer, Salz abschmecken.
5. Kartoffelgratin, Gemüse und Lammrücken in Tranchen anrichten und mit frischem Estragon garnieren.



Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne mit Mango-Chilli-Hollandaise & Putenschnitzel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 250 g Mango, frisch oder aus der Dose
- 1 kg **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- Chili
- 2 kg Rosenkohl, geputzt
- 2 kg Gnocchi

- Zucker
- 10 Putenschnitzel, natur, á 150 g
- 30 ml Speiseöl zum Braten
- 50 g Butter
- 50 g Mandelblättchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. 50 g der Mango würfeln und zum Garnieren beiseitestellen. 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 Mango-Stückchen und Mandelblättchen garnieren. Das Putenschnitzel ebenfalls anrichten.

Unser Tipp:

Statt der fertigen Gnocchi können die Gnocchi auch selbst hergestellt werden



Hokkaido-Kürbis

mit Kurkuma-Hollandaise, Wok-Gemüse & Sesamreis



Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1,8 kg Hokkaido-Kürbis, entkernt
- Salz, Pfeffer
- 1 | 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 60g 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 ausstreichen, den Sesam-Reis hineingeben und auf den Teller stürzen. Kürbis mit etwas Koriander grün garnieren.



Kartoffel-Wurzel-Gemüse-Gratin

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 60 Min.

Info:

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

Zutaten für 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 | frischli Gratin-Sauce
- 2 Äpfel, mittelgroß
- 100 g Walnüsse
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Orangensaft
- 300 g Feldsalat, küchenfertig
 - Petersilie
 - Salz, Pfeffer

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 Petersilie über den Gratin streuen.



Indonesische Hähnchenspieße mit Pak Choi

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 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

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 Hähnchenspieße

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.

Zubereitung Pak Choi

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.
2. Mit einigen Tropfen Sesamöl abschmecken. Nach Wunsch mit etwas Speisestärke abbinden.



Rösti Snack

mit Sesam-Lachs & pikanter Hollandaise

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 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

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

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 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.



Spargelrisotto

mit Sauce Hollandaise, pochiertem Ei, Räucherlachs & Schnittlauch-Pesto

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 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 Sauce 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 Sauce 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.

Unser Tipp:

Mit gezupftem Koriandergrün bestreuen und mit Limettenachteln servieren.

Spargel-Garnelen-Ragout in Limetten-Jamaikapfeffer-Hollandaise & Bandnudeln

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 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 Sauce 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 Sauce 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.



Spargel Culinare

mit Rhabarber-Rosa-Pfeffer-Hollandaise & Salbei-Sesam-Kartoffeln



Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 2,5 kg Spargel, weiß
- 500 g
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- Salz
- 20 g rosa Pfefferbeeren
- 1 l **frischli Sauce 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 Sauce Hollandaise Klassik** dazu geben und erwärmen.
4. Rhabarber-Rosa-Pfeffer-Hollandaise über dem Spargel verteilen und mit Salbei-Sesam-Kartoffeln servieren.



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



Salbei-Sesam-Kartoffeln

Zutaten für 10 Portionen

- 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.



Frühlingsgratin mit Frühlingskräutern & Pilzen



Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 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)
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 75 g Butter
- 125 g Scheiben Toastbrot
- 25 g Knoblauch

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 Minuten 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.



Frühlingszwiebeln im Speckmantel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 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.



Beefsteak „3 Pfeffer“

Hacksteak mit 3-Pfeffer-Hollandaise & Kartoffel-Bohnen-Salat

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1,5 kg Rinderhack
- 250 g Zwiebeln, gehackt
- 2 Eier (Klasse M)
- 75 g Paniermehl
- 25 g Senf
- 100 g Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Butterschmalz
- 1 | **frischli Sauce 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

Zubereitung

1. Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei, Paniermehl, Senf und Petersilie sowie den Gewürzen vermischen. Aus der Fleischmasse Beefsteaks formen und flach drücken.
2. **frischli Sauce 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.



Spaghetti mit Spargel mit Chili-Garnelen & Zitronen-Sahne-Sauce

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g weißer Spargel
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft
- 1 kg Spaghetti
- 500 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 15 %**
- 300 g Erbsen, tiefgekühlt
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und geriebene Schale)
- Pfeffer
- 600 g Garnelen (ohne Kopf und Schale)
- 30 ml Speiseöl
- 1 rote Chilischote, entkernt
- 2 Bund Basilikum

Zubereitung:

1. Spargel putzen, schälen, in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft ca. 10 Minuten garen und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. **frischli Küchen-Profi-Sahne 15 %** erhitzen, Erbsen dazu geben, Zitronensaft und -schale unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Garnelen in Öl anbraten, Chilischote in feine Streifen schneiden und dazugeben, leicht salzen. Basilikum in feine Streifen schneiden.
4. Spaghetti, Spargel und Basilikum zur Sahne und den Erbsen geben, alles gut vermengen, nochmals abschmecken und anrichten. Die gebratenen Garnelen darauf verteilen und das Ganze mit Basilikum garnieren.



Kartoffel-Grünkohl-Gratin mit Chorizo

Zubereitungszeit: 40 Min. · Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 500 g Chorizo Wurst
- 200 g Schmalz
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 900 g Grünkohl (Glas oder Dose), Abtropfgewicht
- 1,5 kg festkochende Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- Salz, Pfeffer
- 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.

Info:

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.



Feldsalat mit gerösteten Mandelblättchen und Granatapfel

Zubereitungszeit: 20 Min.

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.

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.



Info:

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.



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.

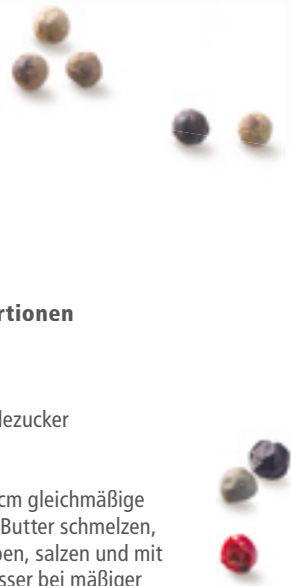
Vanille-Karotten

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. **frischli Creme Double 45 %** zu den Kartoffeln geben.



Pannfisch in Knusperpanade mit Fruchtseuf-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Min.

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 Feigenseuf oder 100 g Seuf, mittelscharf
- 125 g Feigenmarmelade

Zubereitung

1. Fischfilets waschen, mit einem Küchepapier 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 Früchteseuf / Seuf und Feigenmarmelade unterrühren.



Info:

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



Bratkartoffeln

Zubereitungszeit: 40 Min.

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

Zubereitungszeit: 40 Min.

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 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Bei milder Hitze 15-20 Minuten 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.



Gebratener Teriyaki Lachs

auf grünem Gemüsesalat und Sauce Hollandaise

Zubereitungszeit: 20 Min. · Marinierzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Scheiben frischer Lachs à 160 g
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 100 ml Pflanzenöl
- 100 ml Teriyaki Sauce
- Salz
- Pfeffer
- 25 g Dill, fein gehackt
- Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Den Lachs mit der Teriyaki Sauce im Kühlschrank marinieren.
2. Abtupfen, mit Öl bestreichen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 7 Minuten grillen. Zwischendurch hin und wieder mit Teriyaki Sauce bestreichen.
3. Die **frischli Sauce Hollandaise Klassik** bei schwacher Hitze erhitzen, mit Dill und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Lachs auf den Gemüsesalat setzen und die **frischli Sauce Hollandaise Klassik** herum träufeln, mit etwas Dill dekorieren.



Unser Tipp:

Für den asiatischen Touch noch etwas geröstetes Sesamöl oder geröstete Sesamsamen über den Gemüsesalat geben.

Dazu Basmati-Reis servieren.

Gemüsesalat

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 600 g Spargel grün
- 800 g Zucchini
- 250 g Broccoli
- 250 g Zuckerschoten
- 250 g Keniabohnen
- Pfeffer
- Salz
- Zitronensaft

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Die Spargelstangen nur im unteren Teil schälen, dann in Stücke schneiden. Die Zucchini in dicke Scheiben schneiden und den Broccoli in Röschen teilen.
2. Den Spargel in wenig Salzwasser und Butter in etwa 15 Minuten gar dünsten. Die Bohnen in kochendem Salzwasser in etwa 10 Minuten, Broccoli, Zuckerschoten und Zucchini in 5 Minuten bissfest kochen. Das gegarte Gemüse sofort in eisgekühltes Wasser geben und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Gemüsesalat anrichten, pfeffern, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.



Spargel mit Basilikum-Hollandaise

und Pinienkernen mit Schweineschnitzelchen in Parmesan-Hülle

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Schnitzel à ca. 80 g
- Salz, Pfeffer
- 200 g Parmesan, gerieben
- 30 g Zitronenpfeffer
- 4 Eier (Klasse M oder 200 g Vollei)
- 120 ml Milch
- Mehl
- 3 kg Spargel, geschält
- Zucker
- 1 | frischli Sauce Hollandaise Klassik
- 50 g Basilikum, in Streifen geschnitten
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- 100 g Butterschmalz

Zubereitung

1. Die Schnitzel etwas flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan, Zitronenpfeffer und die Eier mit der Milch verquirlen. Das Fleisch zunächst darin und anschließend in Mehl wenden.
2. Spargel in ausreichend leicht gezuckertem Salzwasser auf Biss kochen.
3. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** erwärmen. Basilikum und Pinienkerne zugeben.
4. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten bei milder Hitze braten.



Kartoffeln im Speckmantel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1,5 kg mittelgroße festkochende Kartoffeln (à ca. 70 g)
- Salz, Pfeffer
- 250 g Bauernspeck (20 dünne Scheiben)
- 50 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser etwa 25 Minuten gar kochen. Abgießen, kurz abdämpfen und pellen.
2. Kartoffeln mit Pfeffer bestreuen und mit je einer Scheibe Bauernspeck umwickeln. Mit der Nahtstelle nach unten in ein mit Olivenöl beträufeltes Gastronormblech oder eine Auflaufform geben.
3. Im vorgeheizten Backofen auf 200°C (Heißluft 180°C) ca. 15 Minuten backen.



Süßkartoffel-Gratin mit Hirtenkäse und Spinat

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1,5 kg Süßkartoffeln, mittelgroß
- 400 g TK Blattspinat, gut ausgedrückt
- 500 g Hirtenkäse (Salzlakenkäse aus Kuhmilch) oder Feta
- 300 g Kirschtomaten
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl
- 2 g Thymian, gerebelt
- 1l **frischli Gratin-Sauce**



Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kirschtomaten entkernen und würfeln.
2. Ein GN-Blech oder eine Auflaufform einfetten und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Eine Lage Süßkartoffeln auf dem Boden verteilen, mit Thymian bestreuen. Etwas von der **frischli Gratin-Sauce** darüber gießen, so dass die Kartoffeln bedeckt sind. Mit Spinat und Kirschtomaten belegen und mit zerkrümeltem Hirtenkäse bestreuen. Darauf wieder eine Lage Süßkartoffeln schichten. Vorgang solange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Käse abschließen.
3. Das Gratin ca. 55 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 °C backen.



Hähnchen-Roulade Mediterran mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Hähnchenbrustfilets (à 75 g)
- 200 g Pesto
- 60 g Pinienkerne, grob gehackt
- 200 g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 300 g Serrano-Schinken (20 Scheiben)
- 100 ml Pflanzenöl
- 1l **frischli Sauce Béarnaise**
- 200 g Ajvar
- 60 g Tomatenmark mit Wurzelgemüse
- 5 g Knoblauch
- 200 g Tomaten, gewürfelt
- 2 kg kleine Kartoffeln, gekocht
- Pfeffer
- Rosmarin
- Olivenöl

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets in Längsrichtung halbieren und flach klopfen, pfeffern und mit Pesto bestreichen. Auf jedes Filetstück ein Stück getrocknete Tomate und Pinienkerne geben und etwas Käse drauf streuen. Dann die Filets einrollen und mit Schinken umwickeln.
2. Pflanzenöl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kross anbraten. Dann bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten garen, dabei regelmäßig wenden.
3. **frischli Sauce Béarnaise** erhitzen. Ajvar, Tomatenmark mit Wurzelgemüse und Knoblauch einrühren. Tomatenwürfel dazugeben und einige Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.
4. Kartoffeln mit reichlich Rosmarin in Olivenöl von allen Seiten anbraten.
5. Hähnchenrouladen mit der Sauce und den Rosmarinkartoffeln anrichten.



Pilz-Aprikosen-Ragout

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 1,5 kg Pilze, frisch (braune und weiße Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
- 450 g getrocknete Aprikosen
- 200 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 g Butterschmalz
- 400 g Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 5 g Ras el-Hanout Gewürzmischung
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Aprikosen grob würfeln.
2. Die Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen, Pilze und Aprikosen dazugeben und mitdünsten. Eventuell etwas Flüssigkeit (z. B. Weißwein) angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Frühlingszwiebeln und **frischli Sauce Hollandaise Cullus** dazugeben und erhitzen. Mit Ras el-Hanout abschmecken.



Gewürzrotkohlsalat

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 100 ml weißer Aceto Balsamico
- 100 ml Wasser
- 50 g Honig
- 2 Beutel Glühwein-Fix
- 100 ml Rapsöl
- 400 g Rotkohl, fein gehobelt
- Salz, Pfeffer
- Frühlingszwiebeln
- Sesam, geröstet

Zubereitung

1. Essig, Wasser und Honig aufkochen und Glühwein-Fix-Beutel darin ziehen lassen. Beutel entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl dazugeben.
2. Rotkohl und Öl in das heiße Dressing geben und gut durchmischen. Mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Mit Frühlingszwiebelringen und Sesam garnieren.

Brezelknödel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 700 g Laugenbrezeln
- 600 ml Milch
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g Butter
- 6 Eier (Größe M oder 300 g Vollei)
- 150 g Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

1. Salz von den Brezeln abreiben und in 1 cm große Würfel schneiden. Milch erhitzen, über die Brezelwürfel geben, mischen und etwas durchziehen lassen. Zwiebeln in Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Eier miteinander verquirlen, mit Petersilie und Zwiebeln zur Brezelmasse geben und untermengen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwei große Stücke starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Brezelknödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa 5–6 cm Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen und dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine schöne Rolle entsteht. Die Knödelrollen in leicht kochendem Wasser ca. 30 Minuten gar ziehen lassen.
3. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, auswickeln und in Scheiben schneiden.





Asia Klopse mit Risi Bisi-Reis und Salatgarnitur

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 l Hühnerbrühe
- 2 Chilischoten, getrocknet
- 300 g Toastbrot
- 150 ml Milch
- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 2 EL Kapern, fein gehackt
- 5 Eier (Größe M oder 250 g Vollei)
- 3 EL Senf
- 3 g Zitronenabrieb
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 30 g Kardamomkapseln
- 40 g frischer Ingwer
- 1 Zimtstange
- 1 Stange Zitronengras
- 1 | **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- Muskat
- Salz
- Chili
- Zitronensaft
- Thai Basilikum

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, das Lorbeerblatt darauf legen und mit den Nelken feststecken. Hühnerbrühe mit den gespickten Zwiebeln und den Chilischoten aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt 20 Minuten ziehen lassen.
2. Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen. Hackfleisch, Eier, Senf, Zitronenschale, Petersilie, Kapern und das eingeweichte Brot zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Chili abschmecken.
3. 30 gleichgroße Bällchen formen, in den heißen Fond geben und knapp unter dem Siedepunkt 10–15 Minuten ziehen lassen. Aus dem Fond nehmen, warm halten.
4. Kardamomkapseln im Mörser etwas andrücken. 250 ml Fond mit Ingwer, Zimt und Zitronengras aufkochen, 5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb zur **frischli Sauce Hollandaise Klassik** geben, glattrühren und erhitzen. Mit Zitronensaft, Salz und Chili würzen Fleischbällchen mit der Sauce anrichten und mit gezupftem Thai-Basilikum garnieren.

Info:

Kardamom duftet leicht nach Eukalyptus und gilt als appetitanregend und verdauungsfördernd. Aus der indischen Küche ist Kardamom nicht wegzudenken und ist ein wesentlicher Bestandteil in Gewürzmischungen für Currys. Wie viele aromatische Gewürze des Orients gilt auch Kardamom als Aphrodisiakum.



Unser Tipp:

Servieren Sie dazu Risi Bisi-Reis: Butter zerlassen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Erbsen, Mais, Zwiebeln und rote Paprikawürfel dazugeben und kurz dünsten lassen. Alles unter den zubereiteten Langkornreis mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Schwäbischer Spätzle-Sauerkraut-Auflauf mit Kasseler

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 40 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 1 kg Spätzle, gekocht
- 1 kg Kasseler
- 200 g Gemüsezwiebeln
- 100 ml Pflanzenöl
- 50 g Honig
- 1 kg Sauerkraut, abgetropft (Dose)
- 10 g Kümmelpulver
- 200 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 4 Eier

Zubereitung

1. Gekochte Spätzle in eine gefettete Form geben. Kasseler in 1×1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Kasseler und Honig dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten.
2. Sauerkraut, Zwiebeln, Kasseler, die frischli Gratin-Sauce und die Eier zusammen zu den Spätzle geben und vermischen. Mit Kümmel, Muskat und Pfeffer abschmecken.
3. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.



Kartoffel-Sellerie-Apfel-Gratin „Altes Land“ mit Blauschimmelkäse & Knusperkruste

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 55 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 1 kg Kartoffeln
- 300 g Knollensellerie
- 200 g Äpfel, säuerliche
- z.B. Roter Boskoop
- 30 ml Zitronensaft
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 ml Pflanzenöl
- 150 g Mandelblätter, geröstet
- 100 g Knäckebrötchen mit Sesam
- 5 g Koriander, grob gemörsert
- 250 g Blauschimmelkäse, in Stücke geschnitten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 6 mm große Scheiben schneiden. Den Knollensellerie ebenfalls schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in Öl glasig anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Zitronensaft beträufeln.
4. Die Hälfte der Kartoffeln in einer gefetteten Form schichten. Danach Sellerie und Äpfel schichten und den Blauschimmelkäse darauf legen. Die übrigen Kartoffelscheiben ebenfalls schichten und die frischli Gratin-Sauce darüber gießen.
5. Das Knäckebrötchen mit einem Elektrohackmesser zerkleinern und mit den gerösteten Mandelblättern und dem Koriander vermischen. Diese Mischung über das geschichtete Gratin streuen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 55 Minuten backen.



Berliner „Falscher Hase“

mit Soleifüllung & Senf-Hollandaise
& Kartoffel-Steckrüben-Püree

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 150 g Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Eier (Klasse M)
- 175 g Semmelbrösel
- 10 g Paprikapulver, edelsüß
- 25 g glatte Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 5 Soleier
- 150 g Senf, mittelscharf
- 150 g Spreewälder Gurken, klein gewürfelt

Zubereitung

1. Hackfleisch in einer Schüssel mit den Zwiebeln, den Eiern, 75 g Semmelbröseln, Paprikapulver und Petersilie zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem gefetteten Backblech zu einem Laib formen, dabei die Soleier in die Mitte legen.
2. Mit 100 g Senf bestreichen und mit 100 g Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 60 Minuten braten.
3. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erhitzen, den Senf unterrühren und die Gurkenwürfel darin erwärmen. Mit einer Prise Zucker abschmecken.



Kartoffel-Steckrüben-Püree

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 55 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 150 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 1,25 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1,25 kg Steckrübe
- 100 g Butter
- Pfeffer, weiß
- 300 g Röstzwiebeln
- Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Steckrübe in dicke Scheiben schneiden, schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Die Steckrüben- und Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser garen. Steckrüben- und Kartoffelwürfel abgießen, gut ausdämpfen lassen, zusammenschütten und grob zerstampfen.
3. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** erwärmen. Butter unter das Püree rühren, dabei nach und nach die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.



Spargel mit Krabbensauce & Speck

„Norddeutsche Art“

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 750 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik** oder **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 250 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 3 kg Spargel, geschält
- 250 g Speck, gewürfelt
- 100 ml Zitrone
- 40 g Zucker
- 500 g Krabben
- 30 g Dill

Zubereitung

1. Spargel in ausreichend Salzwasser auf Biss kochen.
2. Speckwürfel kross anbraten.
3. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** oder **Cullus** erwärmen. Zitrone, Zucker, **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**, Krabben und Dill zur Hollandaise geben und vorsichtig verrühren.
4. Den Spargel mit der Krabbensauce anrichten, mit den Speckwürfeln bestreuen und mit Dill garnieren. Dazu Petersilienkartoffeln servieren.



Badischer Spargel-Flammkuchen mit Schwarzwälder Schinken

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 | **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 10 Flammkuchen-Teigböden (à 100 g)
- 30 g Kümmel, ganz
- 25 g Paprikapulver
- 500 g Spargel, weiß
- 500 g grüner Spargel
- 200 g Frühlingzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 400 g Schwarzwälder Schinken
- 300 g Emmentaler, gerieben
- Petersilie
- Salz

Zubereitung

1. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** gleichmäßig, dünn auf den Flammkuchen-Teigböden verteilen. Mit Kümmel und Paprikapulver bestreuen.
2. Den weißen Spargel schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Vom grünen Spargel ca. 2 cm von den Enden abschneiden und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Den Spargel in Salzwasser blanchieren.
3. Zwiebelringe, Spargel und Schinken auf den Flammkuchen verteilen und mit Emmentaler bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C ca. 8 Minuten backen bis der Rand leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.



Tipp:
Als Beilage passt hierzu
Zubereitung Sonnenwirbel-Salat
(= badisch für Feldsalat)

Spargel im Allgäuer Käseteig mit Sauce „Tartarenart“ & Spargel-Kartoffelstampf

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 500 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 250 g **Creme frischli 24 %**
- 300 g Mehl
- 6 Eier (Klasse M)
- Weißwein
- 50 ml Pflanzenöl
- 200 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
- 5 Eiweiß (Klasse M)
- 2,5 kg grüner Spargel
- Öl zum Frittieren
- 60 g Gurken, gehackt
- 60 g Schalotten, gehackt
- 20 g Kapern, gehackt
- 2 Bund frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Kerbel, Estragon)
- etwas Gurkenwasser
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Aus Mehl, Eiern, Weißwein und Öl einen glatten Teig zubereiten. Den Käse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß steif schlagen und nach 30 Minuten unter den Teig heben.
2. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit **Creme frischli 24 %** gut verrühren. Gurken, Schalotten, Kapern und Kräuter nach Belieben unterrühren. Eventuell noch mit etwas Gurkenwasser verdünnen und mit Salz abschmecken.
3. Von den Enden des Spargels ca. 2 cm abschneiden. Öl auf 170 °C erhitzen. Die Spargelstangen in den Teig tauchen und im heißen Öl 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Zusammen mit der Sauce „Tartarenart“ und Spargel-Kartoffelstampf servieren.



Spargel-Kartoffelstampf

Zutaten für 10 Portionen

- 250 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 1,25 kg Kartoffeln, mehlig-kochend
- 1,25 kg grüner Spargel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer, weiß

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Von den Enden des Spargels ca. 2 cm abschneiden und in Stücke schneiden.
2. Kartoffelwürfel in kochendes Salzwasser geben. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Spargel zugeben. Die Spargel- und Kartoffelwürfel abgießen, gut ausdämpfen lassen und grob zerstampfen.
3. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** erwärmen und nach und nach unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm halten.



Rheinischer Kartoffelauflauf mit Mettwurst

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 2 kg Kartoffeln
- 500 g Mettwurst
- 2 Eier (Klasse M)
- 250 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 g Majoran
- 5 g Muskatnussblüte
- 10 g Piment
- Pfeffer, nach Geschmack
- Pflanzenöl



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mettwurst in Scheiben schneiden.
2. **frischli Gratin-Sauce**, Eier, Zwiebeln und die Gewürze gut verquirlen.
3. Ein Drittel der Kartoffeln in einer gefetteten Form schichten und die Hälfte der Mettwurst darauf verteilen. Etwas von der Sauce darüber gießen. Darauf wieder eine Lage Kartoffeln schichten, die übrige Mettwurst darauf verteilen und Sauce darüber gießen. Mit den übrigen Kartoffeln und der restlichen Sauce abschließen.
4. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen. Dazu Endiviansalat servieren.



Endiviansalat mit Speckdressing

Zutaten für 10 Portionen

- 400 g **Creme frischli 24 %**
- 2 Endiviansalate
- 200 g Speck, in Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 250 ml Weißwein oder Traubensaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Endiviansalat waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Speck in einer Pfanne mit Butter erhitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Dann die **Creme frischli 24 %** zufügen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.
3. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Berliner Schmorgurkenragout

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 750 ml **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 1 kg Kalbs- oder Rinderhack
- ca. 10 g Salz
- 4 Eier (Klasse M)
- 150 g Semmelbrösel
- 750 g Möhren
- 1,2 kg Kartoffeln
- 1 kg Schmorgurken
- 150 g Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g Roux, hell
- 50 g Senf, mittelscharf
- 40 g Senfkörner
- Zucker
- Pfeffer
- 40 g fein geschnittener Dill

Zubereitung

1. Hackfleisch mit Salz, den Eiern und Semmelbröseln verkneten, in einen Spritzbeutel füllen und daraus ca. 100 Klößchen direkt in leicht kochendes Salzwasser abdrehen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
2. 2 Möhren, Kartoffeln und Schmorgurken schälen. Möhren und Kartoffeln würfeln. Gurken halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
3. Kartoffeln und Möhren in der Butter andünsten, mit Brühe auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze leicht kochen lassen. Die Gurken zugeben und weitere 10 Minuten garen.
4. Gemüse aus der Brühe heben und die Brühe mit Roux binden. Senf und Senfkörner zugeben und **frischli Sauce Hollandaise Cullus** einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gemüse und abgetropfte Klößchen in die Sauce geben, kurz heiß werden lassen und mit Dill garnieren.



Pfälzer Kartoffel-Bohnen-Tomaten-Gratin mit gerösteten Zwiebeln

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 kg grüne Bohnen
- 1 kg Tomaten
- Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eier (Klasse M)
- 300 g Gouda, gerieben
- 300 g Zwiebeln
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser knapp gar kochen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. **frischli Gratin-Sauce** mit den Eiern verquirlen.
2. Ein GN-Blech oder eine Auflaufform fetten und die Kartoffeln, Bohnen und Tomaten einschichten. Dabei jede Lage salzen, pfeffern und mit der frischli Gratin-Sauce begießen.
3. Den Gouda über dem Gemüse verteilen. Die Auflaufform in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Den Auflauf dann mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 1 Std. garen. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin schmoren. 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit die Zwiebeln über dem Gratin verteilen und weiter backen.



Forellenfilets Bayerischer Art mit Weißbier-Hollandaise

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Sauce
- **Hollandaise Cullus**
- 10 Forellenfilets
- 100 g Schalotten, fein gehackt
- 50 g Butter
- 25 g Kümmelsaat
- 250 ml Weißbier alkoholfrei
- 25 g grobkörniger Senf
- 30 g frischer Kerbel, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Butter zum Braten

Zubereitung

1. Forellenfilets entgräten und häuten. Das Fleisch in breite Streifen schneiden, salzen und pfeffern.
2. Schalotten mit etwas Butter andünsten, Kümmel zufügen und mit dem Weißbier auffüllen. Alles zusammen gut einkochen. Dann mit der **frischli Sauce Hollandaise Cullus** gut verrühren. Mit dem Senf abschmecken und den Kerbel in die Sauce geben.
3. Die Forellenfilets ca. 5 Minuten bei milder Hitze in Butter braten, salzen und pfeffern. Die Weißbier-Hollandaise dazu servieren und mit einigen Kerbelblättchen dekorieren. Dazu Birnen-Wirsing-Gemüse und Salzkartoffeln servieren.



Birnen-Wirsing-Gemüse

Zutaten für 10 Portionen

- 2 kg Wirsing
- 100 g Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- 6 reife Birnen
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Honig
- Zitronensaft

Zubereitung

1. Wirsingblätter in Salzwasser ca. 5–7 Minuten kochen, abschrecken und abkühlen, dann gut abtropfen lassen. Anschließend die harten Stielansätze herausschneiden, die Blätter in Streifen schneiden und beiseite stellen. Birnen längs vierteln und das Kerngehäuse wegschneiden. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten zugeben, einige Minuten anschwitzen. Den Wirsing unterrühren und die Gemüsebrühe zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken und bei kleiner Hitze dünsten.
3. Die Birnen unter den Wirsing rühren und einige Minuten garen.

Saarländischer Lauchkuchen mit Lyoner

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 40 Min.



- Zutaten für 10 Portionen**
- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
 - 1,5 kg Porree (ca. 12 Stangen)
 - 500 g Lyoner-Fleischwurst (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
 - 200 g Speck, mager
 - Pfeffer
 - Salz
 - Muskat
 - 1 kg Hefeteig

- Zubereitung**
1. Porree in Scheiben schneiden. Lyoner-Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden.
 2. Speck anbraten und Porree dazu geben, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und 10 Minuten dünsten. Mit der **frischli Sauce Hollandaise Klassik** gut vermischen.
 3. Das Blech mit Teig auskleiden und den Boden mit der Fleischwurst belegen. Porree-Speckmischung darüber verteilen und bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.
 4. Mit Feldsalat servieren.



Kartoffel-Pilz-Auflauf Pfälzer Art

Zubereitungszeit: 30 Min. · Backzeit: 25 Min.



- Zutaten für 10 Portionen**
- 500 ml **frischli Gratin-Sauce**
 - 150 g rote Zwiebeln
 - 1 kg gemischte frische Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze)
 - Pflanzenöl
 - 10 g Knoblauchpaste
 - Salz
 - Pfeffer
 - 50 g Schnittlauchröllchen
 - 2 kg Kartoffeln, mehlig-kochend
 - 1 Ei (Klasse M)
 - 300 g Käse, gerieben

- Zubereitung**
1. Zwiebeln fein hacken. Pilze putzen und in grobe Würfel schneiden.
 2. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze zugeben und ca. 15 Minuten schmoren lassen. Knoblauch zugeben und weitere 5 Minuten schmoren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unterrühren.
 3. Kartoffeln schälen, vierteln, gar kochen und stampfen. Das Kartoffelpüree mit **frischli Gratin-Sauce** und dem verschlagenen Ei gut mischen und die Hälfte auf den Boden einer gefetteten Form streichen. Die Pilzmasse darauf verteilen, mit dem restlichen Püree bedecken und mit dem Käse bestreuen.
 4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.



frischli



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