

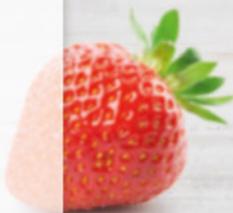
frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Glücklich

MIT SPARGEL & ERDBEEREN

Kreative
Rezeptideen zur
Frühlingszeit!



Verwöhnen Sie mit Frühling!

Was ist kulinarisch mehr mit Frühling verbunden als Spargel und Erdbeeren? Entdecken Sie jetzt unsere neuen, frischen Rezeptkreationen, die die Lieblinge gekonnt in Szene setzen und Ihre Gäste glücklich machen.

Heißen Sie die länger werdenden Tage in Ihrem Restaurant willkommen und entdecken Sie unsere köstlich-frühlingshaften Dessert- und Hauptmenütipps!

Spanferkel-Medaillons

mit weißem Spargel & Thymian-Kartoffeln

Portionen: 10 • Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten

- 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 anschwemmen, 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.

Tipp:
Es können auch frische, fein gewürfelte Erdbeeren verwendet werden.



Spargel-Pilz-Ragout

mit Kräuterreis & Erdbeer-Feldsalat

Portionen: 10 • Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten

- 600 g weißer Spargel
- 600 g grüner Spargel
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 100 ml Rapsöl
- 500 g Champignons
- 650 g **Creme 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, **Creme 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.



Tipp:
Das Spargelragout kann auch mit gerösteten Räucher-Tofu-Würfeln garniert werden.

Frühlings-Erdbeerpudding

mit Datteln & Pistazien

Portionen: 10 • Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten

- 350 g Erdbeeren
- 150 g Datteln
- 20 g Pistazien
- 1 kg **frischli Erdbeer-Pudding**

Zubereitung

1. Erdbeeren grob würfeln.
2. Datteln in feine Würfel schneiden und mit den Erdbeeren vermengen.
3. Pistazien fein hacken.
4. **frischli Erdbeer-Pudding** in Gläser portionieren. Erdbeer- und Dattelnwürfel darauf verteilen, mit Pistazien garnieren.

Tipp:
Statt der Pistazien können auch geröstete Pinienkerne verwendet werden.



Surf & Turf-Spieße

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

Portionen: 10 • Zubereitungszeit: 70 Min.

Zutaten

- 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.

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.

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.

