

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere Lieblingsgerichte

Für die Frühlingsküche

inklusive
Rezepteinleger
„Für besondere
Anlässe“



Ausgabe 1 / 2017

Wir präsentieren:

Leckere Lieblingsgerichte

...für Sie und Ihre Gäste!

Auf den kommenden Seiten stellen wir Ihnen, Lieber Profiverwender, unsere neuesten Rezeptinspirationen für eine abwechslungsreiche Menügestaltung vor. Bringen Sie so, passend zum Frühling, „frischen Wind“ auf Ihren Speiseplan und sparen Sie dabei Geld und Zeit. Denn alle Gerichte sind fix umgesetzt und entsprechen – mit Unterstützung unserer vielseitigen frischli Produkte – einzigartige Genussmomente auf die Schnelle.

Nutzen Sie unsere Ideen zum Erfolg für Ihr Restaurant & begeistern Sie!



Hauptgerichte

Risotto-Kräuter-Bällchen mit Spargel, Sauce Hollandaise & Schinken Seite 05

Spaghetti mit Spargel mit Chili-Garnelen & Zitronen-Sahne-Sauce Seite 06

Lasagne mit Spargel mit Spinat & gekochtem Schinken Seite 07



Infos

Verwendete frischli Produkte Seite 16

Neuprodukte Seite 18

frischli Gebietsleiterkarte Seite 19



Desserts

Johannisbeer-Panna-Cotta mit Johannisbeersauce & Johannisbeeren Seite 09

Edelschokopudding mit Kirschgrütze & Bananen-Chips Seite 10

Milchreis „Himbeer-Guave“ mit weißer Schokolade Seite 11

Grießpudding mit Rhabarber-Kompott & Cashewkernen Seite 12

Stracciatella Creme mit Erdbeerpüree, Erdbeerviertel & Minze Seite 13

Buttermilch-Dessert Heidelbeere mit Mandelblättchen & Haferflocken Seite 14

Vanillesauce-Trifle mit Erdbeeren & Schoko-Kürbiskern-Crunch Seite 15

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

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 Risotto-Kräuter-Bällchen:

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.

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
- 50 g Pesto Rosso

Zubereitung Beilage:

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



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 60 Min.

Hauptgerichte



Hallo Frühling - hallo Genuss!

Sehnen sich Ihre Gäste nach dem Winter nach frischen Genuss-erlebnissen? Dann überraschen Sie sie zur Saison mit innovativen Spargel-Gerichten à la frischli!
Mit unseren „Leckeren Lieblingsrezepten“ treffen Sie bei Ihren Gästen immer mitten ins Herz.



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



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.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Min.

Lasagne mit Spargel mit Spinat & gekochtem Schinken



Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g Blattspinat (tiefgekühlt)
- 1 kg weißer Spargel
- 1,5 l frischli Auflauf-Sauce
- 500 g Lasagneblätter
- 400 g gekochter Schinken
- 150 g geriebener Gouda
- 1 halbes Bund Petersilie

Zubereitung

1. Blattspinat auftauen lassen. Währenddessen den Spargel putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Boden eines tiefen Gastronormbleches mit etwas frischli Auflauf-Sauce bestreichen. Ein Drittel der Lasagneblätter darauf legen und die Hälfte des Spargels verteilen. Den Spinat gut ausdrücken, die Hälfte über den Spargel zupfen und mit frischli Auflauf-Sauce bestreichen.
3. Eine weitere Schicht Lasagneblätter darauflegen, den restlichen Spargel und Spinat darauf verteilen, frischli Auflauf-Sauce darauf verstreichen und den Kochschinken darüberlegen. Die übrigen Lasagneblätter darauf verteilen, die restliche frischli Auflauf-Sauce darauf verstreichen und das Ganze mit geriebenem Gouda bestreuen.
4. Die Lasagne ca. 50 Minuten bei 180 °C im Ofen garen. Nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Anschließend anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.



NEU!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: ca. 50 Min.



Desserts



So schmeckt der Frühling ...

Belohnen Sie Ihre Gäste – denn nach der tristen Winterzeit will man sich mal wieder etwas Besonderes gönnen. Da kommen unsere neuen kreativen Rezeptideen genau richtig! Servieren Sie unsere fruchtig-süßen Dessertideen – die machen gute Laune und sind einfach köstlich!

Johannisbeer-Panna-Cotta mit Johannisbeersauce & Johannisbeeren

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Panna Cotta
- 150 g rote Johannisbeerkonfitüre
- 150 ml Wasser
- 10 g Speisestärke
- 100 g rote Johannisbeeren

Zubereitung:

1. frischli Panna Cotta unter Rühren auf ca. 65 °C erhitzen, in kleine Förmchen geben und 3 Stunden kalt stellen.
2. Johannisbeerkonfitüre und 100 ml Wasser erhitzen, die Stärke mit dem restlichen Wasser vermengen, unter ständigem Rühren zur Johannisbeersauce geben und kurz aufkochen. Die Sauce ebenfalls kalt stellen.
3. Die fertige Panna Cotta auf einen Teller stürzen, 80 g frische Johannisbeeren unter die Sauce rühren und an die Panna Cotta gießen.
4. Die Desserts mit den übrigen Johannisbeeren dekorieren.

Die süße
Versuchung



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 40 Min.

Kühlzeit: 3 Std.

Edelschokopudding mit Kirschgrütze & Bananen-Chips

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Sauerkirschen (aus der Dose)
- 10 g Speisestärke
- 80 g Bananen-Chips
- 1 kg frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %
- 10 Sauerkirschen aus der Dose
- 1 kg frischli Stracciatella Creme

Zubereitung:

1. Sauerkirschen abgießen und 150 ml Flüssigkeit auffangen. 100 ml des Saftes erhitzen, die übrigen 50 ml mit Stärke vermengen, in den heißen Kirschsaft rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Kirschen unterrühren und die Kirschgrütze für eine Stunde kalt stellen.
2. Die Gläser zu $\frac{1}{3}$ mit frischli Edel-Schoko-Pudding 50 % portionieren, Kirschgrütze darauf geben und das letzte Drittel mit frischli Stracciatella Creme auffüllen. Die gestoßenen Bananen-Chips darüber streuen.
3. Die Desserts mit jeweils einer Sauerkirsche garnieren.



- Portionen: 10
- Zubereitungszeit: 45 Min.
- Kühlzeit: 1 Std.

Milchreis „Himbeer-Guave“ mit weißer Schokolade

Zutaten für 10 Portionen:

- 400 ml Guavennektar
- 10 g Speisestärke
- 1 kg frischli Milchreis
- 50 g Himbeeren
- 80 g weiße Schokolade, geraspelt

Zubereitung

1. 350 ml Guavennektar erhitzen, 50 ml mit Stärke vermengen, unter den heißen Nektar rühren und kurz aufkochen. Guavensauce abkühlen lassen und 1 Stunde kalt stellen.
2. frischli Milchreis in Gläser portionieren und die Guavensauce darauf geben.
3. Himbeeren auf der Sauce verteilen und mit der weißen Schokolade garnieren.



- Portionen: 10
- Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Grießpudding mit Rhabarber-Kompott & Cashewkernen

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- 4 EL Wasser
- 50 g Cashewkerne
- 1 kg frischli Grießpudding
- frische Minze

Zubereitung:

1. Rhabarber in Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Wenn sich etwas Saft gebildet hat, Wasser dazugeben und kurz andünsten, einige Minuten im geschlossenen Topf garen lassen und für eine 1 Stunde kalt stellen.
2. Cashewkerne in einer Pfanne anrösten, bis sie leicht braun werden, und anschließend halbieren.
3. frischli Grieß-Pudding in Gläser portionieren und den Rhabarber-Kompott darauf verteilen.
4. Desserts mit den Cashewkern-Hälften und Minze garnieren.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Stracciatella Creme mit Erdbeerpüree, Erdbeervierteln & Minze

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 1 halbes Bund Minze
- 1,3 kg frischli Stracciatella Creme

Zubereitung:

1. 200 g der Erdbeeren pürieren und mit dem Zucker verrühren. 10 ganze Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen. Die übrigen Erdbeeren in Viertel schneiden.
2. Minzblätter von den Stängeln zupfen, 10 Blätter zum Garnieren beiseite legen und die übrigen fein hacken.
3. Die Hälfte der frischli Stracciatella Creme in Gläser portionieren, darauf das Erdbeerpüree geben, die Erdbeerviertel dazugeben und die gehackte Minze darauf streuen. Die übrige frischli Stracciatella Creme darauf verteilen.
4. Die Desserts mit jeweils einer ganzen Erdbeere und einem Blatt Minze garnieren.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 40 Min.

Buttermilch-Dessert Heidelbeere mit Mandelblättchen & Haferflocken

Zutaten für 10 Portionen:

- 30 g Butter
- 20 g Zucker
- 100 g Haferflocken
- 80 g Mandelblättchen
- 1,3 kg frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere
- einige frische Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Butter zerlassen, Zucker dazugeben und die Haferflocken bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie leicht braun werden.
2. Die Mandeln ebenfalls trocken anrösten, bis sie leicht braun werden.
3. frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere in Gläser portionieren und dabei etwas zum Garnieren zurückbehalten. Mandeln und Haferflocken mischen und darauf verteilen.
4. Mit einem Teelöffel etwas frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere in die Mitte auf die Mandel-Haferflocken-Mischung geben und mit Heidelbeeren garnieren.



NEU!



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 35 Min.

Vanillesauce-Trifle mit Erdbeeren & Schoko-Kürbiskern-Crunch

Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g Vollmilchschokolade
- 30 g Kürbiskerne, geröstet
- 150 Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 1 l frischli Bourbon-Vanille-Sauce

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Pergament auf einem flachen Teller ausbreiten, die flüssige Schokolade darauf verteilen, Kürbiskerne darüber streuen und anschließend 1 Stunde kaltstellen.
2. 10 Erdbeeren zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen vierteln und mit dem Zucker vermengen. Die Kürbiskern-Schokolade in Stücke schneiden, 10 Stücke zum Garnieren zurückbehalten und die übrigen Stücke feinhacken.
3. Die Hälfte der frischli Bourbon-Vanille-Sauce in Gläser portionieren, die Erdbeeren darauf verteilen und die fein gehackte Kürbiskern-Schokolade darüber geben. Die übrige frischli Bourbon-Vanille-Sauce darauf verteilen.
4. Die Desserts mit jeweils einem Stück Kürbiskern-Schokolade und einer Erdbeere garnieren.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 40 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Tipp: Noch einfacher geht es mit gehackter Schokolade mit ganzen Mandeln!



Produkte für Profis

Das Convenience-Programm für jede Profiküche - und für höchste Ansprüche im Betrieb:

Unsere hochwertigen Produkte bieten Gelingsicherheit bei der Zubereitung vielseitiger Hauptgänge und Desserts und verleihen allen Gerichten die besondere Geschmacksnote.



Unsere Neuprodukte! Ab Januar 2017



Auflauf-Sauce

Das Saucen-Highlight für die Profiküche

Jetzt probieren: Die ideale Basis für die Herstellung leckerer Auflaufvarianten. Das pikante Saucen-Highlight, das in keiner Großküche fehlen sollte.

- mit Mozzarella, italienischem Hartkäse, Blauschimmelkäse & Cheddarkäse
- ideale Koch- und Backeigenschaft mit gleichmäßiger Bräunung und Verteilung
- sehr gute Bindung des Auflaufs
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- für die vegetarische Ernährung geeignet
- ungekühlt haltbar



Buttermilch-Dessert Heidelbeere

Neue Sorte für fruchtig-frische Desserts

Jetzt verwöhnen: Unser neues köstlich-cremiges Buttermilch-Dessert für alle Genießer. Ideal für den schnellen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung und perfekt für vielfältige Dessertideen.

- direkt servierfertig
- mit feiner Säure
- bester Geschmack bei 3,5 % Fett
- mit echter Frucht und wenig Zucker
- für die vegetarische Ernährung geeignet
- glutenfrei



Sprechen Sie gerne unsere Außendienstmitarbeiter an! ↗

Probieren Sie unsere neuen Produkt-Highlights und entdecken Sie unsere Rezeptinnovationen auf www.frischli-foodservice.de

frischli deutschlandweit vertreten!



Frank Falk

GVL Hamburg / Küste
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de



Markus Haker

GVL Niedersachsen/Bremen
+49 (0) 170 / 7 61 66 29
markus.haker@frischli.de



Ralf Böttcher

GVL West
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de



Volker Gunia

GVL Rhein-Main
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de



Nicolas Ehmer

GVL Rhein-Neckar
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de



Michael Gödel

GVL Bayern
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de



Volker Kohrs

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

„Liebe Küchenprofis, sind Sie beim Stöbern nach tollen Anregungen für Ihren Speiseplan in unseren „Leckere Lieblingsrezepte“-Inspirationen fündig geworden? Und konnten Sie sich beim Besuch Ihres frischli Ansprechpartners bereits persönlich vom Geschmack unserer neuen Produktneheiten überzeugen und möchten diese jetzt Ihren Tischgästen anbieten?

Als Partner Ihrer Partner kümmern wir uns gern um die Bestellung über den Fachgroßhändler Ihres Vertrauens. So können Sie ganz sicher gehen, Ihre gewünschten Produkte pünktlich, vollständig und gewohnt zuverlässig geliefert zu bekommen.

Fordern Sie uns. Wir sind immer für Sie da!“



frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

info@frischli.de · www.frischli-foodservice.de