Freuen Sie sich auf unsere Ausgabe „Leckere Lieblingsgerichte“ Herbst & Winter!

frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com

info@frischli.de

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere Lieblingsgerichte

Für die Sommerküche

inklusive Rezepteinleger „Aus der Alpenküche“

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

Ausgabe 2 / 2017

Entdecken Sie:

Leckere Lieblingsgerichte

... für die Sommersaison!

Früchte, Beeren und frische Gemüsesorten aus dem Sommergarten haben Hochsaison - und können fix in leckere Lieblingsgerichte verwandelt werden. Verwöhnen Sie Ihre Gäste z. B. mit gratinierten Zucchinis und Windbeuteln mit Blaubeeren.

Alle Rezepte, die wir Ihnen hier ans Herz legen, sind rationell zuzubereiten und versprechen eine erfolgreiche Sommersaison!

Übrigens - ab sofort gibt es auch die frischen Molkereiprodukte der Marke Wiesehoff bei frischli. Entdecken Sie die neue Vielfalt!

Hauptgerichte

Lachsfrikadellen „Senf-Hollandaise“ **Seite 05**
mit Wasabi-Gurken & Petersilien-Kartoffeln

Putenschnitzel in „Haselnuss-Panade“ **Seite 06**
mit Erbsen-Minz-Gemüse & Kartoffelpüree

Gefüllte Zucchini „Bulgur-Gemüse“ **Seite 07**
mit Tomatensalat & Minze-Koreander-Chili-Schmand
VEGETARISCH

Infos

Verwendete Produkte **Seite 16**
Neuprodukte **Seite 18**
frischli Gebietsleiterkarte **Seite 19**

Desserts

Cheesecake-Trifle **Seite 09**
„Kirsch-Cantucchini“

Buttermilch-Sommerdessert **Seite 10**
Zitrone-Limette mit Melonen-Gurken-Salat

Kardamom-Erdbeer-Milchreis **Seite 11**
mit Limette

Buttermilch-Mango-Genuss **Seite 12**
mit Himbeeren & Baiser

Stracciatella-Windbeutel **Seite 13**
mit Blaubeeren & Bourbon-Vanille-Sauce

Türkischer Sommer-Joghurt **Seite 14**
mit Aprikosen, Honig & Mandeln

Mini-Pancake-Traum **Seite 15**
mit Johannisbeeren, Cassissirup & Vanillejoghurt

Hauptgerichte

Ganz einfach sommerlich genießen!

Gurken, Erbsen, Zucchinis –
verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Genuss „quer Beet“!
Unsere herzhaften Ideen für Hauptgerichte mit Fisch, Fleisch
oder Gemüse werden Ihre Gäste begeistern!

Lachsfrikadellen „Senf-Hollandaise“

mit Wasabi-Gurken & Petersilien-Kartoffeln

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**
- 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.

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 60 Min.

Putenschnitzel in „Haselnuss-Panade“

mit Erbsen-Minz-Gemüse & Kartoffelpüree

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 Bérnaise**

- 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 Bérnaise** vorsichtig erwärmen.
4. Erbsen in Butter schwenken, Minzblätter fein hacken, unter die Erbsen geben, mit Salz abschmecken. Putenschnitzel und **frischli Sauce Bérnaise**, Kartoffelpüree und Erbsen anrichten.

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Min.

Gefüllte Zucchini „Bulgur-Gemüse“

mit Tomatensalat & Minze-Koreander-Chili-Schmand

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Zucchinis 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:

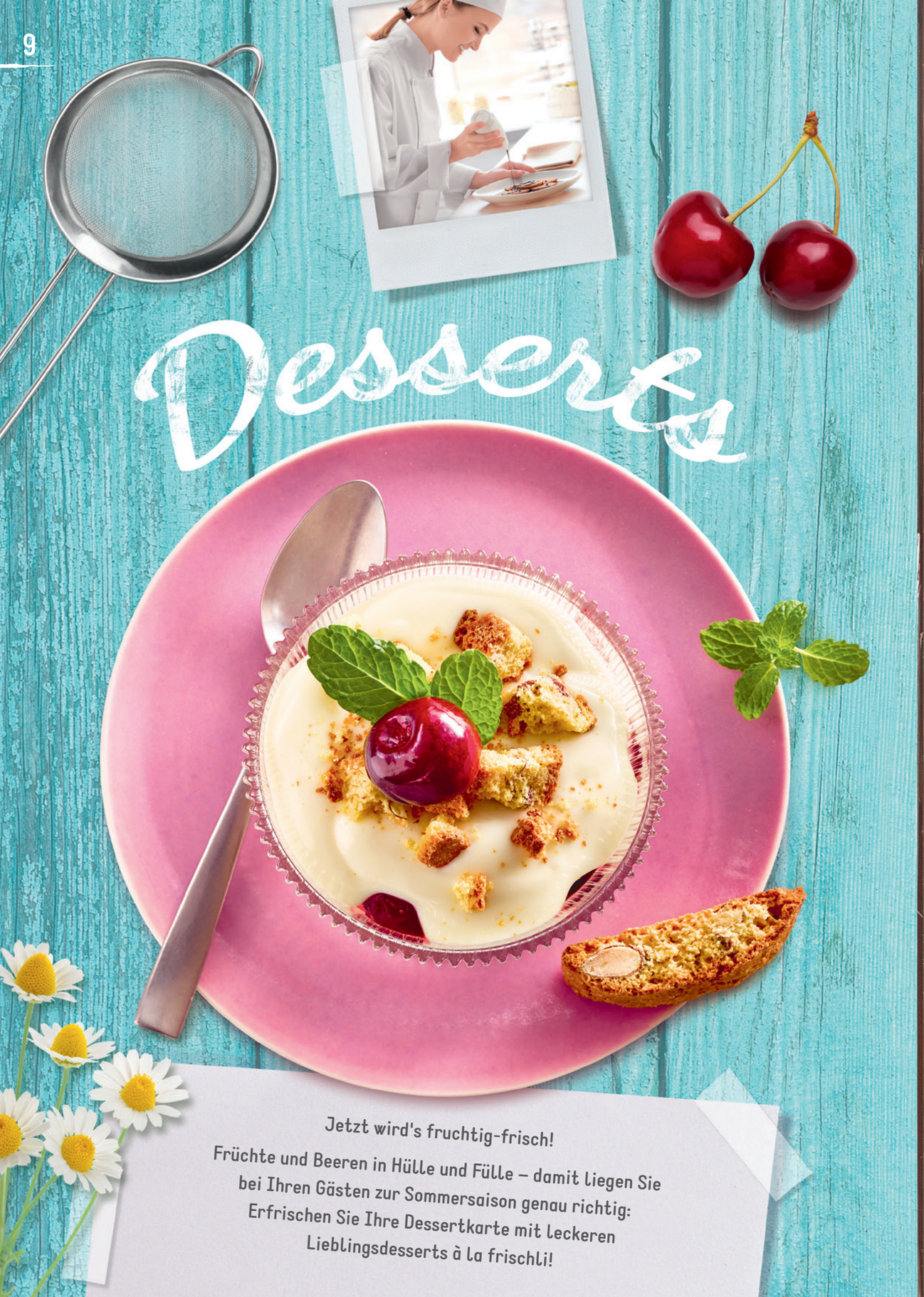
1. Zucchini halbieren und entkernen. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten, Bulgur und Gemüsebrühe dazugeben, 10 Minuten köcheln und abkühlen lassen.
2. Paprika fein würfeln, Möhre fein raspeln und mit **Wiesehoff Schmand 24 %**, Schafskäse, Eiern, Petersilie vermengen, mit Salz, Pfeffer und 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. Zucchinis anrichten. Tomatensalat und Schmand in kleinen Gläsern und Schälchen dazustellen.

NEU im Sortiment!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: ca. 50 Min.



Jetzt wird's fruchtig-frisch!

Früchte und Beeren in Hülle und Fülle – damit liegen Sie bei Ihren Gästen zur Sommersaison genau richtig: Erfrischen Sie Ihre Dessertkarte mit leckeren Lieblingsdesserts à la frischli!

Cheesecake-Trifle
„Kirsch-Cantucchini“

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Cheesecake Dessert**
- 400 g süße Kirschen
- 120 g Cantuccini

Sommerlich fruchtig!

Zubereitung

1. Kirschen entsteinen.
2. Die Hälfte vom **frischli Cheesecake Dessert** in Gläser füllen und Kirschen darauf verteilen, dabei 10 Stück zurück behalten. Das übrige **frischli Cheesecake Dessert** darüber geben.
3. Cantuccini zerstoßen und darüber streuen.
4. Desserts mit jeweils einer Kirsche garnieren.

NEU!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 15 Min.

Tipp: Zusätzlich kann dieser Trifle mit etwas Vanille-Sahne garniert werden.

Buttermilch-Sommerdessert
Zitrone-Limette mit Melonen-Gurken-Salat

Zutaten für 10 Portionen:

- 400 g Wassermelone
- 400 g Salatgurke
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**

Zubereitung:

1. Wassermelone in Würfel schneiden, dabei 10 Stücke als Garnitur zurück behalten.
2. Gurke schälen und entkernen, zuvor 5 Scheiben als Garnitur zurück behalten. Die übrige Gurke ebenfalls würfeln und mit der Wassermelone vermengen.
3. Melonengurkensalat in Gläsern anrichten und **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** darauf verteilen.
4. Fertige Desserts mit halber Gurkenscheibe und einem Stückchen Melone garnieren

Frisch & fruchtig!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 25 Min.

Tipp: Noch frischer wird dieses Dessert, wenn man frische Minze in den Salat gibt.

Kardamom-Erdbeer-Milchreis
mit Limette

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Milchreis**
- 500 g Erdbeeren
- 1 halber TL Kardamom, gemahlen
- 30 g Zucker
- 2 unbehandelte Limetten

Zubereitung

1. Erdbeeren in Scheiben schneiden und sternförmig auf Teller legen.
2. **frischli Milchreis** in der Tellermitte anrichten.
3. Erdbeeren mit Kardamom und Zucker bestreuen und Limettensaft und geriebene Schale darüber geben.
4. Milchreis mit Zesten der Limettenschale garnieren.

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Min.

Tipp: Wenn es etwas schärfer sein soll, kann zusätzlich noch etwas Chili verwendet werden.

Buttermilch-Mango-Genuss
mit Himbeeren & Baiser

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg **frischli Buttermilch-Dessert Mango**
- 500 g Himbeeren
- 30 g Baiser
- 20 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. **frischli Buttermilch-Dessert Mango** auf Gläser verteilen.
2. Danach die Himbeeren auf dem **frischli Buttermilch-Dessert Mango** verteilen.
3. Baiser grob zerhacken und auf die Himbeeren streuen.
4. Mit Zitronenmelisse garnieren.

So schmeckt der Sommer!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 25 Min.

Stracciatella-Windbeutel
mit Blaubeeren & Bourbon-Vanille-Sauce

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Windbeutelrohlinge, Ø 8 cm
- 500 g **frischli Stracciatella Creme**
- 300 g Blaubeeren
- 1 l **frischli Bourbon-Vanille-Sauce**
- 10 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Windbeutel mit **frischli Stracciatella Creme** füllen und tellerweise anrichten.
2. Einige Blaubeeren auf die Stracciatella-Füllung geben, die übrigen neben den Windbeuteln anrichten.
3. **frischli Bourbon-Vanille-Sauce** in kleine Schälchen füllen und ebenfalls neben den Windbeuteln anrichten.
4. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und die Vanillesauce damit garnieren.

Tipp: Auch als schokoladige Variante mit **frischli Schoko-Sauce** lecker.

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 25 Min.

Türkischer Sommer-Joghurt

mit Aprikosen, Honig & Mandeln

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **Wiesehoff Joghurt türkischer Art 3,5 %**
- 300 g Aprikosen
- 150 g Honig
- 50 g Mandeln, geröstet

Zubereitung:

1. **Wiesehoff Joghurt türkischer Art 3,5 %** in Schälchen anrichten.
2. Aprikosen entkernen, in dünne Scheiben schneiden und am Joghurt anlegen.
3. Honig auf Joghurt verteilen.
4. Mandeln hacken und darüber streuen.

Verführerisch lecker!

NEU im Sortiment!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 25 Min.

Tipp: Als kräftigere Variante mit Walnüssen und Waldhonig zubereiten.

Mini-Pancake-Traum

mit Johannisbeeren, Cassissirup & Vanillejoghurt

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 125 g Weizenmehl
- 30 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 halber TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Pflanzenöl
- 250 g rote Johannisbeeren
- 200 ml Cassissirup
- 1 kg **Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille 3,5 %**

Zubereitung

1. Eier, Milch, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz verquirlen, daraus 10 kleine Pancakes in Öl von beiden Seiten goldbraun backen und tellerweise anrichten.
2. Johannisbeeren mit 100 ml Cassissirup vermengen und ebenfalls auf den Tellern anrichten.
3. **Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille 3,5 %** in kleine Schälchen füllen und zu den Pancakes stellen.
4. Teller mit übrigem Cassissirup garnieren.

Tipp: Noch einfacher und schneller geht es, wenn Sie fertige Pancakes verwenden.

NEU im Sortiment!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 35 Min.

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.

WIESEHOFF
Sahnemolkerei

Neu im Sortiment!

Unsere Neuprodukte:

NEU!

Cheesecake Dessert

Die trendige Dessertspezialität

Die unwiderstehliche Kombination aus Joghurt und Quark mit einer feinen Zitronennote machen die angesagte Dessertspezialität zum neuen Lieblingsnachtisch Ihrer Gäste.

- für vielfältige Anwendungsideen
- aus 25 % Quark + 60 % Joghurt
- ohne Stückchen
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ungekühlt haltbar, direkt servierfertig
- ideal auch für den To-go-Verzehr

Saison-produkt Frühling/Sommer

Rhabarber-Mascarpone-Creme

Cremiger Dessertgenuss für die Sommersaison

Köstlich-sahnige Mascarponecreme kombiniert mit fruchtigem Rhabarber und einer feinen Vanilla-Note.

- schmeckt wie selbst gemacht
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ungekühlt haltbar, direkt servierfertig
- geeignet für die vegetarische Ernährung
- für abwechslungsreiche Dessertkreationen

NEU im Sortiment!

Wiesehoff für noch mehr Vielfalt

frischli vergrößert sein Portfolio

frischli bietet jetzt ein noch größeres Produktspektrum an Molkereiprodukten für professionelle Verwender an: Frisch im Sortiment sind jetzt auch die Molkereiprodukte der Sahnemolkerei Wiesehoff, z. B. mit leckeren Sauermilchprodukten, Joghurt-Desserts, Wackelpudding und mehr. Entdecken Sie die neue Vielfalt!

www.wiesehoff.com

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

Volker Kohrs

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

Sprechen Sie gerne unsere Außendienstmitarbeiter an!