

REZEPTE DES MONATS
APRIL 2018



Foto: Schne-Frost

Spargel-Rösti

mit grünem und weißem Spargel,
Sauce Hollandaise und Schinken

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Stück Backofen Tellerrösti 33772
30 Stangen weißer Spargel 31340
30 Stangen grüner Spargel 31345
20 Scheiben Schinken 57633
30 EL Sauce Hollandaise 55638
30 Stück Cocktailtomaten 113
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen Tellerrösti nach Packungsanweisung zubereiten und warm stellen.
Geschälten weißen und grünen Spargel garen.
Backofen Tellerrösti mit Spargel und Schinken belegen und darüber die erwärmte Sauce Hollandaise verteilen.
Das fertige Backofen Tellerrösti mit halbierten Cocktailtomaten verzieren.



Frühstücks-Rösti

mit Kräuterrührei, Bacon
und Würstchen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Stück Backofen Tellerrösti 33772
10 Portionen Schlemmer-Rührei 55645 mit Kräutern
30 Scheiben Bacon 56157
30 Stück Mini-Rostbratwürstl 42482

ZUBEREITUNG

Backofen Tellerrösti Schweizer Art nach Packungsanweisung zubereiten und warm stellen.
Rührei herstellen, Bacon knusprig anbraten. Anschließend die Rostbratwürstl in eine Pfanne geben und fertig braten.
Zum Schluss das Kräuterrührei zusammen mit dem angebratenen Bacon und den Würstchen auf dem Backofen Tellerrösti platzieren.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Foto: AVIKO

Red Snapper Filet auf klassischem Ratatouille

mit Home Made Style
Gratin

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1,6 kg Red Snapper Filet 42097
Olivenöl 67177
2 rote Paprika 115
2 gelbe Paprika 119
2 grüne Paprika 117
2 mittelgroße Zucchini 104
2 mittelgroße Auberginen 106
4 Fleischtomaten 109
2 Zwiebeln 127
3 Knoblauchzehen 31440
4 Rispen Thymian 215
Salz und Pfeffer
20 „Kartoffelgratins Home Made Style“ 33727

ZUBEREITUNG

Die Red Snapperfilets ca. 3 Minuten auf der Haut scharf anbraten, dann ca. 10 Minuten bei 85 °C im Ofen ruhen lassen.

Die Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln grob würfeln, die Tomaten überbrühen, enthäuten und würfeln.

Zuerst die Zwiebeln in Olivenöl anbraten und dann die Paprika, Zucchini und Auberginen dazugeben.

Alles zusammen kurz anbraten, später Knoblauch und Thymian kurz mitdünsten.

Als letztes die Tomatenwürfel, Salz und Pfeffer dazu geben und alles zusammen bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Die „Kartoffelgratins Home Made Style“ im Konvektomaten mit Kombidampf bei 175 °C ca. 17 Minuten garen.

TIPP:

Verwenden Sie statt Red Snapperfilet mal ein Zanderfilet.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Foto: SCHNEFROST

Rustikales Backofen Röstinchen

mit Birne & Gorgonzola

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

40 Stück Backofen-Röstinchen Rustikal 33778
5 Stück Feigen 325
5 Stück Birnen 310
500 g Gorgonzola 58075
Walnüsse 69904

ZUBEREITUNG

Backofen Röstinchen Rustikal nach Packungsanweisung zubereiten.

Feige und Birne in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit einem Essl. Butter leicht anbraten.

Auf das unterste Röstinchen zwei Birnenspalten geben, mit einem weiteren Röstinchen abdecken. Darauf eine Scheibe der Feige geben und mit ein wenig Gorgonzola toppen.

Nach Geschmack mit gehackten Walnüssen anrichten.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Foto: LANTMÄNNERN UNIBAKE

Crazy Chicken BBQ Dog

mit Cole Slaw

ZUTATEN FÜR 10 Hot Dogs

750 g Pulled Chicken 57236

SALAT

750 g Weißkohl 134

250 g Möhren 146

1 1/2 saure Äpfel (z. B. Granny Smith) 307

125 g Feldsalat 229

Salz, Pfeffer, Zucker

DRESSING

175 g Crème Frischli 57720

5 EL Schlagsahne 57694

5 EL Apfelessig 9131699

Salz, Pfeffer, Zucker

TENNESSEE-BBQ-SAUCE:

12 EL BBQ Sauce 55330

5 cl Tennessee Whisky

10 Hot Dog Brötchen

150 g Gemüsechips aus der Tüte

ZUBEREITUNG

Für den Salat Kohl, Möhren und Äpfel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, mit etwas Salz bestreuen und gut durchkneten.

Den Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend den Salat putzen, fein hacken und mit Kohl, Möhren und Apfelestreifen vermengen. Anschließend mit Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Crème fraîche, Sahne und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles gleichmäßig unter den Kohl mischen.

Die Barbecuesauce mit dem Tennessee-Whisky verrühren.

Pulled Chicken im Ofen erwärmen und mit zwei Gabeln das Fleisch in kleine Stücke zupfen.

Die Hot Dog Brötchen aufbacken. Fleisch mit der Sauce erwärmen. Den Tennessee Dog mit Pulled Chicken und Salat füllen, mit Gemüsechips bestreuen und noch warm servieren.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Foto: PHILADELPHIA

Schinken Bagel deluxe

mit Philadelphia

ZUTATEN FÜR 10 Bagel

- 300 g Philadelphia Natur 57780
- 75 g Dijon Senf 55592
- 75 g Honig 69958
- 10 Malzkornbagel 44448
- 30 g Röstzwiebeln 67800
- 50 g Rucola 205
- 20 Scheiben Bauernschinken 57634

ZUBEREITUNG

Philadelphia, Dijon-Senf und Honig vermischen und glatt rühren.

Bagel waagrecht aufschneiden, sodass die obere Hälfte 1/3 und die untere Hälfte 2/3 ergeben.

Bagel mit Philadelphia Honig-Senf-Aufstrich bestreichen, die untere Hälfte mit Röstzwiebeln bestreuen und mit Rucola sowie den Schinkenscheiben belegen.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Foto: Unilever Food Solutions

Forellenfilets im Kräuter-Körnermantel

mit Spargel, Sauce
Hollandaise & Gnocchi

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FORELLENFILET

1,4 kg Forellenfilet, ohne Haut xxx
Salz und Pfeffer
40 g gehackte Kräuter (Dill, Rosmarin, Petersilie, Thymian, Oregano)
20 g Sesam
30 g Sonnenblumenkerne
20 g Chia Samen
40 ml PHASE Professional Butter Flavour

SAUCE

500 ml LUKULL Sauce Hollandaise

GNOCCHI

700 g Gnocchi
30 ml PHASE Professional Butter Flavour
20 g gehackte Kräuter (Dill, Rosmarin, Petersilie, Thymian, Oregano)

SPARGEL

2 kg Spargel
60 g Phase Professional „wie Butter“
10 g Meersalz fein

FORELLENFILET:

Forellenfilet würzen und mit den Kräutern in Frischhaltefolie rollen. Bei 54°C im Sous Vide 10 Minuten garen. Anschließend herausnehmen und in der Sesam-Sonnenblumenkernen-Chia-Mischung rollen. Vor dem Servieren kurz in Phase Professional Butter Flavour sautieren.

SAUCE & GNOCCHI:

Sauce Hollandaise erwärmen und die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche kommen, mit der Schaumkelle abschöpfen und in Phase Professional Butter Flavour sautieren. Mit gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken

SPARGEL:

Den Spargel zusammen mit Phase Professional „wie Butter“ und Salz in einen Kochbeutel vakuumieren. Bei 85°C, 15 Minuten unter Dampf Sous Vide garen.

Auf dem Rohlskamp 3
27356 ROTENBURG-Mulmshorn

T 0 42 68 . 953 99 -0
F 0 42 68 . 953 99 29

Eugen-Gerstenmaier-Straße 10
32339 ESPELKAMP

T 0 57 72 . 97 77 -0
F 0 57 72 . 97 77 29