



Lauchcremesuppe mit Frischkäse



Zutaten für 10 Portionen:

- 1250 g Porree
- 500 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 3 Zwiebeln
- 1 l Hühnerbrühe
- 700 ml Sahne
- 750 ml fettarme Milch
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Exquisa Der Sahnige
- 5 EL geschnittener Schnittlauch



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitung:

Porree waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln, schälen und grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln schälen, fein hacken und in der heißen Butter anschwitzen. Kartoffeln und Lauch dazugeben und kurz mitschwitzen. Hühnerbrühe angießen, aufkochen, 10 Minuten kochen lassen und pürieren. Sahne und 500 ml fettarme Milch zugeben, noch mal aufkochen und würzen.

Die Lauchsuppe durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Exquisa Der Sahnige Natur und die restliche Milch mit dem Mixer 1 Minute lang aufschlagen. Suppe auf 10 Teller geben und den aufgeschlagenen Exquisa Frischkäse gleichmäßig verteilen.

Die Lauchsuppe mit Schnittlauch bestreut servieren.



Unser Exquisa Foodservice Tipp:

Lauch ist vitamin- und nährstoffreich. Den enthaltenen Schwefelverbindungen wird eine antioxidative und antibakterielle Wirkung zugeschrieben.

Nährwerte pro Portion:

2102 kJ / 525 kcal, EW 16 g, KH 22 g, F 42 g





Spinat-Kräuter-Roulade mit Räucherlachs



Zutaten für 10 Portionen (1 Portion à 2 Scheiben):

Für den Spinat-Ei-Teig:

300 g frischer Spinat, geputzt

3 Eigelbe

Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss

3 Eiweiße

Für die Füllung:

400 g Exquisa Der Sahnige

1 EL gehackte Petersilie

1 EL Schnittlauchröllchen

1 TL gehackter Dill

Salz, Pfeffer

120 g geräuchertes Lachsfilet am Stück



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung:

Den Spinat waschen, blanchieren, kalt abschrecken und das Wasser gut ausdrücken. Mit den Eigelben Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einen Mixer füllen und fein pürieren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter das Spinatpüree heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Spinat-Ei-Masse darauf verstreichen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen et wa 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf Backpapier stürzen. Das obere Backpapier abziehen, die Spinatteigplatte mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.

Exquisa Frischkäse Der Sahnige Natur glatt rühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lachsfilet in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Die Frischkäsecreme gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen. Die Lachsstreifen entlang der Längsseite auflegen und alles gleichmäßig aufrollen. Mit Folie bedecken und die Roulade 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen, die Roulade in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Nährwerte pro Portion (2 Scheiben):

639 kJ / 154 kcal, EW 8 g, KH 1 g, F 13 g





Exquisa
Foodservice



Frischkäse-Vanilleeisterrine mit Himbeeren



Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Exquisa Der Sahnige
- 500 g Joghurt
- 150 g Zucker
- 250 g geschlagene Sahne
- 500 g Himbeeren
- 4 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten



Zubereitung:

Exquisa Der Sahnige Natur mit Joghurt und Zucker glatt rühren.

Bourbon-Vanillezucker unterrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Eismasse mit den Quirlen des Handmixers 1 Minute aufschlagen und geschlagene Sahne unterheben.

Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und für mindestens 5 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Frischkäse-Vanilleeisterrine in Scheiben schneiden und mit den Himbeeren servieren.



Unser Exquisa Foodservice Tipp:

Himbeeren sind nicht nur lecker, sondern auch äußerst gesund. Sie stimulieren Abwehrmechanismen, unterstützen das Immunsystem und regen den Stoffwechsel an.

Nährwerte pro Portion:

1893 kJ / 451 kcal, EW 9 g, KH 26 g, F 34 g



...keiner schmeckt mir so wie dieser.



Exquisa
Foodservice



Zanderfilets auf Salbei-Kräutercreme



Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Zanderfilets
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Rapsöl
- 500 g Exquisa Der Sahnige Kräuter
- 2 EL gehackter Salbei
- 350 g Fischfond (aus dem Glas)
- eine Salbeiblättchen



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung:

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin kurz von beiden Seiten braten und warm stellen.

Exquisa Frischkäse Der Sahnige Kräuter, Salbei und Fischfond zum Bratensud geben, kurz aufkochen, abschmecken und zusammen mit dem Fisch und den Salbeiblättchen anrichten.



Unser Exquisa Foodservice Tipp:

Sie können anstelle Zander- auch Rotbarschfilets verwenden. Als Beilage eignen sich Kartoffelpüree und geschmorte Pilze mit Kräutern.



...keiner schmeckt mir so wie dieser.



Saltimbocca an Kräuterpüree



Zutaten für 10 Portionen:

- 20 dünne Kalbsschnitzel (je 80 g)
- 500 g Exquisa Der Sahnige Kräuter
- 20 Scheiben Parmaschinken
- 20 Salbeiblättchen
- 5 EL Speiseöl
- 2,5 kg Kartoffeln
- Salz



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitung:

Kalbsschnitzel mit etwas Exquisa Der Sahnige Kräuter bestreichen, mit Parmaschinken und Salbeiblättchen belegen. Kalbsschnitzel überklappen und mit einem Holzspieß feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin etwa 5 Minuten braten.

Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und dabei 500 ml Kartoffelwasser auffangen. Kartoffeln zerstampfen, mit restlichem Exquisa Der Sahnige Kräuter und Kartoffelwasser verrühren.

Schnitzel und Kräuterpüree auf Tellern anrichten, mit Salbeiblättchen dekorieren und servieren.



Unser Exquisa Foodservice Tipp:

Mit Salbei gewürzte Gerichte sind besser bekömmlich und verdaulich. Reich an ätherischen Ölen sorgt Salbei für eine besonders aromatische Note.

Nährwerte pro Portion:

2388 kJ / 566 kcal, EW 48 g, KH 41 g, F 23 g





**Exquisa
Foodservice**



Rigatoni mit Lachssauce und Rucola



Zutaten für 10 Portionen:

- je 2 Zwiebeln und rote Chilischoten
- 3 EL Speiseöl
- 300 ml Weißwein oder Wasser
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 300 g geriebener Käse
- 500 g Exquisa Balance 5%**
- 2 EL Zitronensaft
- Salz/Pfeffer
- 700 g Lachs
- 1 kg Rigatoni
- 2 Bund Rucola
- 150 g geriebener Parmesan



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, würfeln. Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin dünsten, Wein (Wasser) und Brühe dazu gießen und aufkochen.

Käse, Exquisa Balance 5 % und Zitronensaft unterrühren, etwa 5 Minuten köcheln lassen und würzen.

Lachs waschen, in Scheiben schneiden und mit den Chilistreifen kurz in der heißen Sauce ziehen lassen.

Rigatoni nach Vorschrift auf der Packung zubereiten. Rucola waschen, trocken schleudern.

Nudeln, Lachssauce und Rucola zusammen anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.



Unser Exquisa Foodservice Tipp:

Kräuter enthalten viel Vitamin C, welches zur Stärkung des Immunsystems wichtig ist. Dem Rucola bspw. wird eine belebende Wirkung auf den Organismus nachgesagt.

Nährwerte pro Portion:

3120 kJ / 746 kcal, EW 44 g, KH 73 g, F 29 g



...keiner schmeckt mir so wie dieser.



Marinierte Hähnchenbrustfilets in Orangencremesauce mit Gartengemüse zu Röstkartoffeln



Zutaten für 10 Portionen:

Für das Fleisch

2 Knoblauchzehen
5 EL Speiseöl
1 TL Majoran
4 EL Honig
5 EL Orangensaft
Salz/ Pfeffer
10 Hähnchenbrustfilets
300 g Exquisa Balance 5%
¼ l Orangensaft
1/8 l Geflügelbrühe
Curry

Für das Gartengemüse

je 2 Zucchini und Auberginen
1 rote und 2 gelbe Paprika
4 EL Speiseöl
400 g Exquisa Balance 5%
¼ l Gemüsebrühe
400 g Mais
Salz

Für die Röstkartoffeln

2 1/2 kg gekochte Kartoffeln
50 ml Speiseöl
Salz / frisch gemahl. Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitung:

Für das Fleisch: Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken, mit Öl, Majoran, Honig und Orangensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit der Marinade bestreichen und etwa 2 Std. marinieren.

Für das Gartengemüse: Zucchini und Auberginen waschen. Zucchini in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, Auberginen würfeln. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten dünsten. Exquisa Balance mit Gemüsebrühe verrühren und mit dem Mais unterrühren, mit Salz abschmecken.

Pfanne erhitzen und die marinierten Hähnchenbrustfilets darin etwa 7 Minuten braten und aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Exquisa Balance, Orangensaft und Geflügelbrühe in den Bratenfond geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Hähnchenbrustfilets in die Sauce geben und mit dem Gartengemüse und Röstkartoffeln anrichten.

Für die Röstkartoffeln: Kartoffeln würfeln, Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nährwerte pro Portion:

2751 kJ / 656 kcal, EW 62 g, KH 57 g, F 19 g

