NEW &
Classic
HÄHNCHENBRUST
RAFFINIERT GEFÜLLT
Classic
French Style
NEW
Bavarian Style
NEW
Italian Style
South African Style
Classic
TRADITIONSREICHE CONVENIENCE-KOMPETENZ
KARL KEMPER
FÜR ANSPRUCHSVOLLE VERWENDER
KARLKEMPER.DE

NEW & Classic

HÄHNCHENBRUST
RAFFINIERT GEFÜLLT

# CORDON BLEU RELOADED

KARL KEMPER bietet mit einem hochwertigen TK-Convenience-Sortiment immer wieder neue Impulse für eine abwechslungsreiche Speisenplanung. Denn Geschmäcker sind verschieden, wie eine Redensart besagt - und das stellt in der Außer-Haus-Verpflegung eine besondere Herausforderung dar, denn schließlich müssen die Erwartungen der unterschiedlichsten Konsumenten erfüllt werden.

Ein ausgewogenes Angebot an Klassikern und neuen Genussideen ist unerlässlich. Deshalb haben wir unseren beliebten Klassiker Hähnchen Cordon Bleu jetzt neu interpretiert und präsentieren Ihnen neben unseren Classics neue, lecker gefüllte Hähnchen-Knusperschnitzel-Kreationen. Lassen Sie sich für Ihre Speisenplanung von unseren hochwertigen Hähnchenbrust-Spezialitäten inspirieren und entdecken Sie neue Rezeptideen.

- Naturgewachsenes Hähnchenbrustfilet, kein Formfleisch
- Reichhaltige Füllungen aus erlesenen Rohstoffen
- Schnelle und einfache Zubereitung, auch in großen Mengen
- Optik wie selbstgemacht
- Praktische Grammaturen für viele Verwendungsmöglichkeiten
- Vielfältige Einsatzbereiche
- Beliebt bei alt und jung
- Einzeln entnehmbar und damit exakt kalkulierbar



„Abwechslung für Ihre Gäste mit unseren klassischen und modern interpretiert gefüllten Hähnchen-Knusperschnitzeln."

French Style
Seite 4 - 5

Italian Style
Seite 6 - 7

Bavarian Style
Seite 8 - 9

South African Style
Seite 10 - 11

NEW

NEW

Classic

Classic

French Style

## Serviervorschlag "Bretagne"

Servieren Sie das **Hähnchen Cordon Bleu** mit einem Salat aus violetten Karotten, gerösteten Walnüssen und einem Kartoffel-Estragonflan im Weckglas. Reichen Sie eine Zitronen Beurre Blanc dazu.

## Serviervorschlag "Auvergne"

Servieren Sie das **Hähnchen Cordon Bleu** an einem Aprikosen-Minz-Dip und gedünstetem Spinat. Dazu passen Schmorkartoffeln.

KARL KEMPER

## Hähnchen Cordon Bleu, gegart & gebräunt

Zartes Schnitzel aus Hähnchen-Brustfilet, gefüllt mit würzigem Schinken und Käse. In klassischer Panade.

| Artikel-Nr. | Bestelleinheit | Veredelungsgrad |
|---|---|---|
| 420092 | 40 x **150 g** | gegart & gebräunt |

„Bonjour Classique – der Küchenklassiker in Spitzenqualität!"

### Zubereitungshinweise:

- Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 - 12 Minuten goldbraun braten.
- Bei 170 °C ca. 5 Minuten ausbacken, danach für 1 Minute aus dem Fett heben und anschließend noch 5 - 7 Minuten frittieren.
- Vorheizen! Bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 18 - 20 Minuten backen.
- Vorheizen! Bei 160 °C auf Stufe "Kombidampf" ca. 18 - 24 Minuten erhitzen.

NEW

Italian Style

„Mama Mia, eine leckere Portion Italien-Urlaub auch in der Mittagspause!“

Großverbraucher

REZEPT-TIPP

"PALERMO" mit Tomaten-Melonen-Ragout und Gnocchi

ZUTATEN | 10 Personen

| 10 Stk. à 150 g | **Hähnchen-Knusperschnitzel “Ricotta-Pesto“ mit Melonenkernpanade** |
|---|---|
| | **Tomaten-Melonen-Ragout** |
| 2 kg | Dosentomaten, stückig |
| 100 g | Zwiebeln, Würfel |
| 1 Stk. | kleine Knoblauchzehe, gehackt |
| 1 Stk. | Chilischote, entkernt, fein gehackt |
| 600 g | Melone, gewürfelt |
| | Italienische Kräuter |
| | Zucker |
| | Salz, Pfeffer |

Tomaten auf ein tiefes Konvektomatenblech geben und grob zerteilen.
Zwiebelwürfel, Knoblauch, Chili und Gewürze zugeben, gut vermengen und bei ca. 160 °C "Heißluft" etwa 30 Minuten schmoren lassen. Melonenwürfel zugeben und weitere 10 Minuten schmoren.

**Hähnchen-Knusperschnitzel “Ricotta-Pesto“ mit Melonenkernpanade** zubereiten.

Das Hähnchen-Knusperschnitzel auf dem Ragout anrichten. Dazu passen Gnocchi oder VEGETA Polentini.



KARL KEMPER

## Hähnchen-Knusperschnitzel “Ricotta-Pesto“ mit Melonenkernpanade

Saftiges, geschnittenes Hähnchen-Brustfilet, gefüllt mit Ricotta und grünem Pesto (aus Olivenöl, Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmesankäse und Knoblauch), harmonisch abgerundet mit Frischkäse, Sahne und Gewürzen. Umhüllt von einer Melonenkernpanade.

| Artikel-Nr. | Bestelleinheit | Veredelungsgrad |
|---|---|---|
| 420084 | 20 x **150 g** | vorgegart & gebräunt |

**Zubereitungshinweise:**

Mit reichlich Öl in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Danach auf kleiner Stufe mit geschlossenem Deckel noch ca. 6 - 8 Minuten garen lassen.

Bei 160 °C ca. 5 Minuten frittieren, danach für etwa 2 Minuten aus dem Fett heben und anschließend noch 7 - 9 Minuten frittieren.

Die Schnitzel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (Ober- und Unterhitze 200 °C) ca. 30 Minuten erhitzen.

Bei 160 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 30 Minuten garen.

Gastronomie

REZEPT-TIPP

"TOSKANA" mit Malfatti und Tomatensoße

ZUTATEN | 10 Personen

| 10 Stk. à 150 g | **Hähnchen-Knusperschnitzel “Ricotta-Pesto“ mit Melonenkernpanade** |
|---|---|
| | **Malfatti** |
| 100 g | Zwiebeln, Würfel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe, fein gehackt |
| 600 g | Blattspinat, TK |
| 250 g | Ricotta |
| 150 g | Parmesan, gerieben |
| 2 Stk. | Eier |
| 100 g | Mehl |
| | Salz, Pfeffer |

Blattspinat auftauen lassen und sehr gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen und abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten verkneten. Kleine Nocken oder Kugeln formen und in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garziehen oder im Kombidämpfer / Konvektomaten dämpfen.

**Hähnchen-Knusperschnitzel “Ricotta-Pesto“ mit Melonenkernpanade** zubereiten.

Malfatti mit dem Hähnchen-Knusperschnitzel anrichten und mit brauner Butter oder Tomatensauce servieren.

NEW

Bavarian Style

„A Gaumen-Gaudi: Typische Oktoberfest-genüsse kreativ vereint – Hähnchen, Sauerkraut und Laugenbrezn in einem!"

KARL KEMPER

## Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade

Eine Komposition aus zartem, geschnittenem Hähnchen-Brustfilet und einer aromatischen Füllung aus cremigem Frischkäse, Schmand und mildem Sauerkraut, mit erlesenen Gewürzen abgerundet. Umhüllt von einer Laugenbrezelpanade.

| Artikel-Nr. | Bestelleinheit | Veredelungsgrad |
|---|---|---|
| 420082 | 15 x **200 g** | vorgegart & gebräunt |
| 420081 | 20 x **150 g** | vorgegart & gebräunt |

### Zubereitungshinweise:

- Mit reichlich Öl in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Danach auf kleiner Stufe mit geschlossenem Deckel noch ca. 6 - 8 Minuten garen lassen.
- Bei 160 °C ca. 5 Minuten frittieren, danach für etwa 2 Minuten aus dem Fett heben und anschließend noch 7 - 9 Minuten frittieren.
- Die Schnitzel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (Ober- und Unterhitze 200 °C) ca. 30 Minuten erhitzen.
- Bei 160 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 30 Minuten garen.

**Bringen Sie Ihren Umsatz in Schwung!**
**TISCHGASTAKTION "OKTOBERFEST"**

Gastronomie

REZEPT-TIPP

"WIES`N-SCHMAUS" mit Rote Bete-Serviettenknödel und Meerrettich-Sauce

ZUTATEN | 10 Personen

| 10 Stk. à 200 g | **Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade** |
|---|---|
| | **Rote Bete-Serviettenknödel** |
| 150 g | Zwiebeln, Würfel |
| 500 g | Knödelbrot oder Weißbrot vom Vortag, gewürfelt |
| 300 ml | Gemüsebrühe |
| 500 g | Rote Bete |
| 100 g | Käse, gerieben |
| 5 Stk. | Eier |
| | Salz, Pfeffer |

Knödelbrot mit warmer Brühe übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Zwiebelwürfel anschwitzen und zugeben. Rote Bete schälen, fein reiben und mit Eiern, Käse und Knödelbrot gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse auf Frischhaltefolie Rollen von ca. 5 cm formen und darin einwickeln. Enden eindrehen und verknoten. Die Rollen im siedendem Wasser ca. 30 Minuten garen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Zum Service im Konvektomaten regenerieren oder in der Pfanne anbraten.

**Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade** zubereiten.

Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade und den Rote Bete-Serviettenknödel-Scheiben anrichten. Mit einer leichten Meerrettichsauce servieren.



Großverbraucher

REZEPT-TIPP

"BIERGARTEN-SCHMANKERL" mit Kartoffelsalat und Radieschenblätter-Pesto

ZUTATEN | 10 Personen

| 10 Stk. à 150 g | **Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade** |
|---|---|
| | **Kartoffelsalat mit Radieschenblätter-Pesto** |
| 1,5 kg | Kartoffeln, gepellt |
| 750 g | Radieschen mit Grün |
| 100 g | Mandeln, gehackt |
| 100 g | Parmesan, gerieben |
| 200 ml | Rapsöl |
| 100 ml | Weißweinessig |
| 100 ml | Gemüsebrühe |
| 40 g | Kapern |
| | Salz, Pfeffer |
| | Schnittlauch, frisch |

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Das Grün der Radieschen (mit Stielen) waschen und grob hacken. Mandeln, Parmesan, Radieschen-Grün und Öl grob pürieren und mit Salz würzen. Kartoffeln würfeln, Radieschenblätter-Pesto, Essig und Kapern zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchziehen lassen. Radieschen hobeln und kurz vor dem Service untermengen. Den Salat noch einmal abschmecken.

**Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade** zubereiten.

Den Salat mit dem Hähnchen-Knusperschnitzel anrichten und mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.

Classic

South African Style

## Hähnchen-Knusperschnitzel "Peppadew"

Zartes Schnitzel aus Hähnchen-Brustfleisch, gefüllt mit Frischkäse und eingelegten Kirschpaprika-Peppadews, umhüllt von einer Knusperpanade.

| Artikel-Nr. | Bestelleinheit | Veredelungsgrad |
|---|---|---|
| 420085 | 20 x **150 g** | vorgegart & gebräunt |

### Zubereitungshinweise:

- Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Danach auf kleiner Stufe mit geschlossenem Deckel noch ca. 6 - 8 Minuten garen lassen.
- Bei 160 °C ca. 5 Minuten frittieren, danach für etwa 2 Minuten aus dem Fett heben und anschließend noch 7 - 9 Minuten frittieren.
- Die Schnitzel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (Ober- und Unterhitze 200 °C) ca. 30 Minuten erhitzen.
- Bei 160 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 30 Minuten garen.

*„Außen knusprig, innen spicy, rundherum lecker – real South African Style."*

## Serviervorschlag "Cape Town"

Servieren Sie das **Hähnchen-Knusperschnitzel "Peppadew"** auf einem afrikanisch abgeschmeckten Gemüsereis mit Süßkartoffelstreifen, Blattspinat, getrockneten Aprikosen und gehacktem Studentenfutter. Dazu passt eine pikant abgeschmeckte, gelbe Paprikasauce.

## Serviervorschlag "Clifton Beach"

Servieren Sie das **Hähnchen-Knusperschnitzel "Peppadew"** an Tomatensalsa und gebratenen Champignons. Reichen Sie Kartoffelecken mit Chili-Mayonnaise dazu.

# NEW & Classic

## HÄHNCHENBRUST
## RAFFINIERT GEFÜLLT

| | | | | | Produkteigenschaften | | | | | Logistik | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Artikel-Nr. | Produkt | Stückgewicht (ca.) | Inhalt / Bestelleinheit (Stück) | Veredelungsgrad | Kombidämpfer-Eignung | Ohne Hefeextrakt | Ohne Phosphat | ODZ (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten) | Allergene* | Nettogewicht / Bestelleinheit | Kartons/Lage | Lagen/Palette |
| 420084 | Hähnchen-Knusperschnitzel "Ricotta-Pesto" mit Melonenkernpanade | 150 g | 20 | vorgegart & gebräunt | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ | a, d | 3.000 g | 12 | 12 |
| 420082 | Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade | 200 g | 15 | vorgegart & gebräunt | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ | a, d, f | 3.000 g | 12 | 12 |
| 420081 | Hähnchen-Knusperschnitzel "Frischkäse-Sauerkraut" mit Brezelpanade | 150 g | 20 | vorgegart & gebräunt | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ | a, d, f | 3.000 g | 12 | 12 |
| 420092 | Hähnchen Cordon Bleu, gegart & gebräunt | 150 g | 40 | gegart & gebräunt | ✔ | | | | a, d | 6.000 g | 9 | 8 |
| 420085 | Hähnchen-Knusperschnitzel "Peppadew" | 150 g | 20 | vorgegart & gebräunt | ✔ | ✔ | ✔ | | a, d | 3.000 g | 12 | 12 |

**LEGENDE ALLERGENE** **a** = **Gluten**haltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, **b** = **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse, **c** = **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse, **d** = **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse, **e** = **Schalenfrüchte** und daraus hergestellte Erzeugnisse, **f** = **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse, **g** = **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse, **h** = **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse

* Diese Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Bestandteile laut Rezeptur. Mögliche Kreuzkontaminationen sind hier nicht enthalten. Aufgrund unserer großen Produktpalette können Spuren von Allergenen enthalten sein.


ECF European Convenience Food

www.ecf-group.com
www.karlkemper.de

KARL KEMPER a brand of ECF

**Standort Borken**
Karl Kemper Convenience GmbH
Siemensstr. 11-13
46325 Borken
Fon +49 (0) 28 61. 947-0
Fax +49 (0) 28 61. 947-224

**Standort Garrel**
Eichkamp GmbH & Co. KG
Eichkamp 16
49681 Garrel
Fon +49 (0) 44 74. 98 98-0
Fax +49 (0) 44 74. 98 98-92


KARL KEMPER