

Snacks von der Küste



Das Fischbrötchen

Mittlerweile ist das Fischbrötchen in der Snack-Gastronomie nicht mehr wegzudenken und ein wichtiger Mitspieler, wenn es um aktuelle Snacktrends geht. Friesenkrone ist als norddeutsches Traditionsunternehmen ständig bemüht, diese Trends mit spannenden Produkten zu bedienen.



Der Norden Deutschlands gilt als Hochburg und Ursprung des Fischbrötchens, aber längst hat Fisch zwischen zwei Brötchenhälften auch im übrigen Teil Deutschlands eine große Fangemeinde und ist für seine Verwender ein interessantes Snackkonzept geworden.

Einfach und schnell

Nicht nur in der aktuellen Zeit kommt es darauf an, schnell und einfach mit wenig Personal hochwertige Snacks anbieten zu können. Das klassische Matjes-Brötchen war gestern, heute kann man mit wenigen Handgriffen einen erstklassigen Snack für „Auf die Hand“ produzieren.

- ▶ **KOSTENEFFIZIENT UND GELINGSICHER**
- ▶ **HOHE VARIABILITÄT, ALS ZWISCHEN- ODER HAUPT-MAHLZEIT**
- ▶ **HOCHWERTIGE, GESUNDE SNACKS MIT WENIG ZUTATEN**
- ▶ **WENIGE HANDGRIFFE MIT GERINGEM PERSONALAUFWAND**

Warum Friesenkrone?

Friesenkrone-Produkte eignen sich hervorragend für hochwertige aber kosteneffiziente Fischbrötchen. Aus einem großen Produktportfolio finden sich auf den folgenden Seiten die Top-Produkte für schnelle und leckere Snacks.

Hering und Matjes PUR:

Sauber und schnell in der Verarbeitung, lassen sich die PUR-Filets ohne Entsorgung von Öl oder Aufguss einfach aus der Verpackung nehmen und können direkt verarbeitet werden. Das spart Arbeit, schont Ressourcen und ist auch noch nachhaltig. Dank garantierter Stückzahl können Sie sicher kalkulieren.

Garnelensalate:

Egal ob Gastronomiebetrieb oder kleines Bistro – die Garnelensalate passen überall dorthin, wo hochwertige und moderne Snacks auf der Speisekarte stehen. Hiermit lassen sich kreative und trendige Brötchenrezepte aus frischen Zutaten und bissfesten Garnelen zaubern.

Fischfeinkostsalate:

Convenience der Premiumstufe – so werden die Feinkostsalate zu Recht bezeichnet. Knackiges Gemüse, frische Kräuter und beste Rohware zeichnen diese aus. Das breite Sortiment an Feinkostsalaten erlaubt es Ihnen, schnell und flexibel die unterschiedlichsten Fischbrötchen-Kreationen zu servieren.

Snacken ist gesund

Fisch hat einen großen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, hochwertigem Eiweiß, Mineralien, Vitaminen und Jod. Diese Bestandteile können durch den Fischverzehr besonders gut aufgenommen werden und die Statistiken zeigen, dass der Konsum in Deutschland stetig ansteigt.



▶ **PROTEIN/EIWEISS**

Hoher Gehalt an lebensnotwendigen Aminosäuren kann zum Aufbau von körpereigenem Eiweiß beitragen.

▶ **JOD**

Tägliche Zufuhr von Jod mit der Nahrung wird für die Bildung der Schilddrüsenhormone benötigt. Jodmangel kann zu erhöhter Infektanfälligkeit, Müdigkeit und weiteren Beschwerden führen.

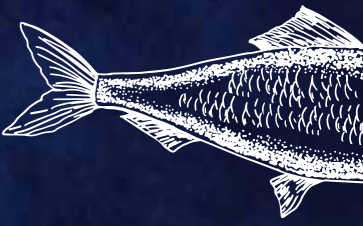
▶ **OMEGA-3-FETTSÄUREN**

Omega-3-Fettsäuren, sogenannte „gute Fette“ sind besonders wertvoll und können die Blutfettwerte positiv beeinflussen.



Hering PUR

Cassis Rote-Bete



ZUTATEN

(pro Brötchen):

- 2 Friesenkrone Herings Filets PUR Cassis Rote-Bete
- 1 Sandwich Potatobrötchen von EDNA
- ¼ Apfel (Granny Smith oder Elstar)
- ¼ rote Zwiebel
- Ein paar Zweige Dill
- 25-37 g Schmand
- ¼ Stk. Bio-Zitrone

SNACKTIPP:

Für den extra Kick den Schmand durch die Snack Dip Soße von Big Food ersetzen.

ZUBEREITUNG:

1. Den Apfel abspülen, Kerngehäuse entfernen und in streichholzgroße Stifte schneiden (am besten in etwas Zitronenwasser lagern, damit die Apfelstifte nicht anlaufen).
2. Die Bio-Zitrone heiß abspülen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.
3. Den Schmand mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronenzeste und Zitronensaft abschmecken.
4. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen bzw. Ringe schneiden.
5. Den Dill nur zupfen, so dass man schöne Dillspitzen zum Ausgarnieren hat.
6. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und beide Seiten mit dem Schmand bestreichen.
7. Auf die Unterseite die Herings Filets legen, anschließend die roten Zwiebelringe und Apfelstifte auf die Fischfilets legen und mit den Dillspitzen ausdekorieren.

Garnelen Salat

orientalisch

ZUTATEN

(pro Brötchen):

- 130 g Friesenkrone Garnelen Salat orientalisch
- 1 Müsli Brötchen klein von EDNA (2 Stk. pro Person)
- ½ Stk. rote Zwiebel
- 25 g Zucker
- 25 ml Tafel- oder Apfelessig
- 25 ml Wasser
- Piment, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeer
- ½ Stk. Pak Choi
- ca. 25 g gesalzene und geröstete Cashew Kerne
- 20-25 g Cinnamon Plum Soße von Big Food

SNACKTIPP:

Statt Pak Choi kann auch Passe Pierre (Salicorne, Meeresfenchel oder Meeresspargel) verwendet werden. Für hohe Flexibilität und geringe Vorbereitungszeit die eingelegten, roten Zwiebeln auf Vorrat produzieren und einwecken.

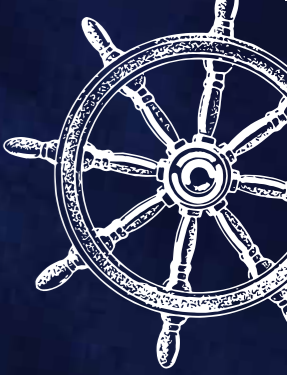
ZUBEREITUNG:

1. Essig, Zucker, Wasser (Verhältnis 1:1:1) zusammen mit etwas Lorbeer, Pfeffer, Nelke, Piment und einer guten Prise Salz kurz aufkochen und an die Seite stellen.
2. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, danach den heißen Sud darüber gießen und auskühlen lassen.
3. Die Cashew Kerne grob hacken und die Blätter vom Pak Choi waschen und in Streifen schneiden.
4. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und beide Seiten mit der Cinnamon Plum Soße bestreichen.
5. Auf die Unterseite ein paar Streifen der abgetropften, eingelegten Zwiebel legen und den Garnelen Salat darauf großzügig verteilen.
6. Auf die Garnelen kommen dann die gehackten Cashew Kerne und der geschnittene Pak Choi.





Matjes PUR Friesisch



ZUTATEN (pro Brötchen):

2 Friesenkrone Matjes Filets Friesischer Art
1 Brötchen Bayrische Giga Semmel von EDNA
12 g Radicchio
½ Stk. Schalotten, französisch
25 g Honig-Senf-Dressing von Big Food
Gartenkresse zum dekorieren

SNACKTIPP:

Für ein milderes Brötchen kann der Radicchio durch Eisbergsalat ersetzt werden. Senfkresse passt ebenfalls als Ergänzung.

ZUBEREITUNG:

1. Den Salat waschen, schleudern und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Gartenkresse mit einer Schere abschneiden.
2. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, aufschneiden und beide Seiten mit dem Honig-Senf-Dressing bestreichen.
3. Auf die Unterseite den vorbereiteten Salat legen und darauf die Matjes Filets anrichten.
4. Die Schalottenringe gleichmäßig auf den Matjes Filets verteilen und mit Gartenkresse dekorieren.

Roter Herings Salat

ZUTATEN (pro Brötchen):

100 g Friesenkrone Roter Herings Salat
1 Rosinenbrötchen vom Bäcker
¼ klein gekochte Rote Bete
¼ Granny Smith Apfel
¼ Zwiebel
5 g Mehl
5 g griffiges Mehl
Geräuchertes Paprikapulver
Salz
100 ml Pflanzenöl zum frittieren
15 g gebleichter Löwenzahnsalat
10 g Butter

ZUBEREITUNG:

1. Rosinenbrötchen halbieren und auf der Schnittseite in einer Pfanne mit Butter bräunen. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, danach den heißen Sud darüber gießen und auskühlen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, mit Salz, Paprikapulver und den 2 Mehltypen mischen und in Öl knusprig ausbacken.
3. Jetzt nur noch die Rote Bete und den Apfel in dünne, feine Scheiben hobeln und das Mise en place ist abgeschlossen.
4. Brötchenunterseite mit dem Salat bedecken, schichtweise etwas Rote Bete und Granny Smith und den Herings Salat draufgeben.
5. Knusprige Zwiebeln darauf verteilen und von dem gebleichten Löwenzahnsalat etwas dazugeben.
6. Zum Abschluß nur noch Deckel drauf und servieren.





Hering PUR Classic



ZUTATEN (pro Brötchen):

2 Friesenkrone Herings Filets PUR Classic
1 Fitness Farmer Brötchen, Karotte / Sesam
von EDNA
1 Stk. Pak Choi
½ Stk. rote Paprika
25-37 g Frischkäse, natur oder Kräuter
ca. 25 g Karachi-Soße von Big Food
25 ml Rapsöl

SNACKTIPP:

Als Ergänzung zu den Pak Choi Blättern passt Shizo Purple Kresse.

ZUBEREITUNG:

1. Die Paprika von Kernen und Strunk befreien, danach in dünne Streifen schneiden.
2. Den Pak Choi waschen und die Blätter vom Stiel trennen, die Blätter als Deko beiseitelegen.
3. Die Stiele in Streifen schneiden und zusammen mit den Paprikastreifen in etwas Rapsöl anbraten. Beides sollte zwar angegart sein, aber noch Struktur behalten.
4. Danach auskühlen lassen. Die ausgekühlten Paprikastreifen später noch würfeln.
5. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und beide Seiten mit dem Frischkäse bestreichen.
6. Auf die Unterseite ein paar Pak Choi Blätter legen, darauf die gegarten Pak Choi Stiele, dann die Fischfilets.
7. Ausdekoriert werden die Fischfilets mit den Paprikawürfeln, ein paar in Streifen geschnittenen Pak Choi Blätter und der Karachi Soße.

Matjes PUR Rauchgewürzt

ZUTATEN (pro Brötchen):

2 Friesenkrone Matjes Filets PUR
Rauchgewürzt
1 Brezel Brioche Hot Dog von EDNA
¼ Apfel (Granny Smith oder Elstar)
¼ Karotte, klein
12 g Knollensellerie
25 g Weißkohl
½ Stange Frühlingslauch
25 g Coleslaw-Dressing von Big Food

SNACKTIPP:

Je nach Geschmack können die Frühlingszwiebeln durch normale Röstzwiebeln ersetzt werden. Ebenfalls passend ist Apfelchutney.

ZUBEREITUNG:

1. Den Apfel abspülen, Kerngehäuse entfernen und in streichholzgroße Stifte schneiden (am besten in etwas Zitronenwasser lagern, damit die Apfelstifte nicht anlaufen).
2. Die Karotte, Sellerieknolle und den Weißkohl schälen und ebenfalls in streichholzgroße Stifte schneiden.
3. Der Frühlingslauch muss eingeputzt und in Ringe geschnitten werden.
4. Sellerie, Apfel, Karotte und Kohl in eine Schüssel geben und mit dem Coleslaw-Dressing marinieren. Der Coleslaw-Salat sollte nicht zu „mayolastig“ werden, darf aber gerne schön saftig sein.
5. Etwas von dem Coleslaw-Dressing mit einem Schuss kalten Wasser verdünnen und beiseitestellen.
6. Die Matjesfilets längs dritteln und die Filets etwas „einrollen“. Sie sollen ein wenig „wild“ aussehen auf dem Hot Dog.
7. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken und Hot Dog typisch von oben aufschneiden, ohne dabei das Brötchen komplett aufzuschneiden. Am Ende sollte es wie eine Tasche aussehen.
8. Ins Hot Dog kommt dann, großzügig verteilt, zuerst der Cole slaw Salat. Darauf der etwas aufgerollte Matjes, das verdünnte Coleslaw-Dressing zick-zack-mäßig über den Hot Dog laufen lassen und zum Schluss noch die Frühlingsringe drüber streuen.





Hering PUR Dill



ZUTATEN (pro Brötchen):

- 2 Friesenkrone Herings Filets PUR Dill
- 1 Ciabatta Sandwich von EDNA
- ¼ Stk. Fenchel
- ½ Stk. Orange
- Dill zum dekorieren
- 5 ml Essig
- 5 ml Rapsöl
- 25-37 ml Sylter Salatsoße von Big Food

SNACKTIPP:

Als optisches und geschmackliches Highlight kann dieses Brötchen mit Granatapfelkernen aufgewertet werden.

ZUBEREITUNG:

1. Den Fenchel möglichst fein schneiden bzw. hobeln und in eine Schüssel geben, dann mit etwas Salz, Zucker, Essig und Rapsöl gut mit den Händen durchkneten.
2. Die Orange schälen und die Filets auslösen. Den Saft kann man sehr gut zum Marinieren vom Fenchelsalat nutzen.
3. Den Dill zupfen, damit man schöne Dillspitzen als Deko hat.
4. Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und beide Seiten mit der Sylter Salatsoße bestreichen.
5. Auf die Unterseite den etwas ausgedrückten Fenchelsalat verteilen und die Herings Filets darauflegen.
6. Mit den Orangenseiten und Dillspitzen ausgarnieren.

Hering's Happen Gartenkräuter

ZUTATEN (pro Brötchen):

- 100 g Friesenkrone Herings Happen Gartenkräuter
- 1 Hot Dog-Brötchen oder Aufbackbrötchen
- 20 g Butter
- 5 ml Olivenöl
- 1 Radieschen
- ¼ Granny Smith Apfel
- ½ Zehe Knoblauch
- 10 g Wiesenkräutersalatmischung
- 1 g Gartenkresse
- 10 g Rote Bete Chips
- 50 g Apfelchips

ZUBEREITUNG:

1. Die Hot Dog-Brötchen oder Aufbackbrötchen mittig einschneiden und die Innenseiten mit etwas handwarmer Butter bestreichen. Im Ofen kurz rösten lassen.
2. Die Herings Happen Gartenkräuter einfüllen.
3. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne rösten.
4. Jetzt nur noch die Radieschen und den Granny Smith fein hobeln und auf die Happen geben.
5. Mit Wiesenkräutern, Kresse, Rote Bete Chips und dem geröstetem Knoblauch bestreuen und mit den fruchtigen Apfelchips sowie den Zwiebeln abschließen.
6. Den Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.



Aus Liebe zum Fisch



Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-Standard des MSC erfüllt. www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org

Im schleswig-holsteinischen Marne schreibt das Unternehmen Friesenkrone mit großem Elan weiter an seiner über 115-jährigen Erfolgsgeschichte.

Friesenkrone ist stolz auf seine lange Tradition und treibt mit cleveren Ideen zeitgemäße Neuerungen voran. Zündende Impulse setzt die hauseigene Produktentwicklung mit eigener Manufaktur.

Von klassisch bis Streetfood – Friesenkrone präsentiert Fisch sowohl traditionell als auch innovativ und bietet viel Abwechslung für kreative Snacks in High-Convenience-Qualität. Flexibel, zeitnah und verbindlich reagiert Friesenkrone auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse des Marktes und entwickelt sowohl das Sortiment als auch die Kompetenzen des Unternehmens stetig weiter.



Artikel-Bezeichnung		Art.-Nr.	EAN-Art.-Nr.	Inhalt / Einwaage	Stückzahl	Gebinde
Matjes Filets PUR Rauchgewürzt		3601	4033300036017	600 g / 600 g	10	6 Schalen / Karton
Matjes Filets PUR Friesischer Art		3603	4033300036031	600 g / 600 g	10	6 Schalen / Karton
Herings Filets PUR Classic		3607	4033300036079	500 g / 500 g	10	6 Schalen / Karton
Herings Filets PUR Dill		3608	4033300036086	500 g / 500 g	10	6 Schalen / Karton
Herings Filets PUR Cassis - Rote Bete		3609	4033300036093	500 g / 500 g	10	6 Schalen / Karton
Garnelensalat Orientalisch, mit Ananas, Datteln, Mandeln und Sultaninen		1237 1747	4033300012370 4033300017474	900 g / 360 g 300 g / 120 g	–	3 Schalen / Karton 6 Schalen / Karton
Herings Happen Gartenkräuter mit Sahne und frischen Gartenkräutern		1227	4033300012271	900 g / 450 g	–	3 Schalen / Karton
Roter Herings Salat mit Roter Bete		1226 1732	4033300012264 4033300017320	950 g / 380 g 300 g / 120 g	–	3 Schalen / Karton 6 Schalen / Karton

