FRIESENKRONE®
Aus Liebe zum Fisch

UNSERE FANTASTISCHEN VIER

www.friesenkrone.de

Abwechslung hoch 4

Premium-Convenience-Salate, die es drauf haben!

Fischfeinkost mit Mehrwert: Sie sind vielseitig einsetzbar und im Handumdrehen zubereitet, unsere vier Garnelensalate. Nachdem der Garnelensalat orientalisch einen Siegeszug in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung hingelegt hat, bringen wir drei neue ins Spiel. Unsere spannenden Rezepturen laden Essensgäste ein zu einer kulinarischen Reise durch die Welt.

Garnelensalat orientalisch

versprüht mit fruchtiger Ananas, süßen Datteln, knackigen Mandeln und Sultaninen einen Hauch von Fernost auf den Teller.

Garnelensalat mediterran

ist durch frische Zucchini, getrocknete Tomaten, Paprika und Oliven ausgesprochen aromatisch und verleiht einen mittelmeerischen Charakter.

Garnelensalat Mango-Avocado-Curry

entführt kulinarisch in die asiatische Küche und enthält deutlich sichtbare Stückchen Mango und Avocado in einer cremigen Curry-sauce.

Garnelensalat Bruschetta

mit Tomaten, Rucola und Zwiebeln schmeckt nach Italien und überzeugt mit appetitlichen Garnelenschwänzen und knackigem Gemüse.

» Moderne Fischfeinkost schnell serviert

4 vielseitige Variationen

Unsere vier Garnelensalate bieten viel Abwechslung auf der Speisekarte, zumal die Sorten „mediterran“, „Avocado-Curry“ und „Bruschetta“ der leckeren Salate nicht nur kalt, sondern auch warm Genießerherzen höher schlagen lassen. Und das alles bei höchstem Conveniencegrad, was dem Küchenteam vor allem bei Personalknappheit zu Gute kommt.

Mit ein paar schnellen Handgriffen lässt sich die Speisekarte um trendige und abwechslungsreiche Rezepturen ergänzen. Das Küchenteam kann so die vier Garnelensalate immer wieder neu und anders in Szene setzen, etwa als Curry-Avocado-Garnelensalat mit Wildreis-Bowl oder als orientalischer Garnelensalat mit Tabuleh.

Voll-Convenience und Problemlösung

- ✓ GERINGES ABSCHRIFTENRISIKO DURCH KLEINE VERPACKUNGSEINHEITEN UND IMMER FRISCH AM POSTEN
- ✓ STETS VERFÜGBAR FÜR JEDEN BEDARF – EGAL OB GASTRONOMIEBETRIEB ODER KLEINES BISTRO
- ✓ LEICHT HÄNDELBAR, ABSOLUT GELINGSICHER UND GUT KALKULIERBAR
- ✓ VIELSEITIGER EINSATZ IN ALLEN BEREICHEN – OB ALS TELLERGERICHT, AUF DEM BUFFET ODER IN DER THEKE

Mehr als nur ein Feinkostsalat

- ✓ KREATIVE ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN ALS HAUPTSPEISE, ALS TOPPING ODER EINFACH AUF DEM BRÖTCHEN **WARM oder KALT!**
- ✓ MODERNE REZEPTUREN MIT FRISCHEN ZUTATEN UND BISSFESTEN GARNELEN SOWOHL FÜR DEN KLEINEN ALS AUCH DEN GROSSEN HUNGER

Weitere Infos und Rezeptideen auf Friesenkrone.de

Garnelensalat
orientalisch

Orientalischer Garnelensalat mit Tabouleh

Zutaten pro Portion: *150 g Garnelensalat orientalisch · 50 g Bulgur · 450 g Reife Tomaten (entweder Cherry-Tomaten oder 3 mittel große Tomaten), klein gehackt · 80 ml Zitronensaft, frisch gepresst aus 1,5 großen Zitronen · Meersalz, nach Geschmack · 3 Kleine Bünde glatte Petersilie, die dicken Stängel entfernt, die Blätter klein gehackt · 1 Kleiner Bund Minz-Blätter klein gehackt · 2 EL Frischer Dill, klein gehackt (optional) · 4 Lauchzwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten · 1/2 TL Gemahlener Piment · 1/2 TL Zimt (Ceylon) · 5 EL Natives Olivenöl extra · Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack*

Zubereitung: *Für das Tabouleh: Den Bulgur mit der doppelten Menge Wasser in einen mittel großen Topf geben und das Wasser zum Kochen bringen. Den Topf zu decken und den Herd auf kleine Stufe stellen. So lange köcheln lassen, bis der Bulgur weich ist (ca. 10-12 Minuten). Den gekochten Bulgur in eine große Salatschüssel zum Abkühlen geben. Die klein gehackten Tomaten in die Schüssel mit dem Bulgur geben und Zitronensaft dazu geben. Mit Salz abschmecken und vermischen. Petersilie, Minze, Dill (wenn Ihr welchen verwendet), Lauchzwiebeln, Piment und Zimt in die Schüssel mit dem Bulgur geben und vermischen. Das Olivenöl darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmal vermischen. Anrichten: Zusammen mit dem Garnelensalat servieren und anrichten.*

Garnelensalat
mediterran

Mediterraner Garnelenauflauf mit Feta und Zwiebelbrotcroutons

Zutaten pro Portion: *150 g Garnelensalat mediterran · 100 g Fetakäse · 50 g Zwiebelbrot · Etwas Butter · Etwas Petersilie*

Zubereitung: *Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Garnelensalat in eine kleine Auflaufform/Pfanne geben. Den Fetakäse in Würfel schneiden und zu dem Garnelensalat in die Auflaufform geben. Für ca. 8 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Zwiebelbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun braten. Den Auflauf mit etwas Petersilie dekorieren und zusammen mit den Croutons anrichten.*

Garnelensalat
Avocado-Curry

Wildreisbowl mit Avocado-Curry Garnelensalat

Zutaten pro Portion: *150 g Garnelensalat Avocado Curry · 50 g Wildreis · 1 Kleine Zwiebel · 1 Lorbeerblatt · 1 Nelke · 3-4 Pfefferkörner · 40 g Wakame Salat · 40 g frische Gurken · 2 Kirschtomaten · 1 Frühlingszwiebel · 2 EL Thai Chili Sauce · Sesamöl · 1 Limettenecke · Korianderzweig als Garnierung*

Zubereitung: *Für die gespickte Zwiebel die Zwiebel pellen und etwas einschneiden. Dann das Lorbeerblatt, die Nelke und die Pfefferkörner in den Schnitt geben.Den Reis in doppelter Menge Salzwasser, mit der gespickten Zwiebel, ca. 20 Minuten garkochen. Für den Wakame Gurkensalat die Gurken fein würfeln und mit dem Wakamesalat in einer Schale mischen. Die Kirschtomaten würfeln, die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden, die Thai-Chili-Sauce mit dem Sesamöl vermengen und ebenfalls unter den Salat heben. Garnelensalat, Wildreis und Wakame-Gurkensalat mit Limetten und Koriander anrichten und servieren.*

Garnelensalat
Bruschetta

Bruschetta Pasta mit Garnelen

Zutaten pro Portion: *150 g Garnelensalat Bruschetta · 100 g Nudeln, getrocknet (z.B. Linguine) · Parmesan · Rucola*

Zubereitung: *Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser zubereiten. Den Garnelensalat Bruschetta in einem Topf leicht erwärmen. Die abgetropften Nudeln mit dem erwärmten Garnelensalat vermengen und mit Rucola und Parmesan anrichten.*

Unsere Garnelensalate
Jetzt als Range in neuer Optik

WARM oder KALT!

Die Herkunft ist uns wichtig:

Das ASC-Logo kommuniziert unmissverständlich, dass das ausgezeichnete Produkt nach strengen Umweltschutzkriterien und auf soziale Aspekte hin bewertet wurde. Die KonsumentInnen können durch ihre bewussten Kaufentscheidungen verantwortungsvolle ZüchterInnen direkt unterstützen – und zwar ganz im Bewusstsein, dass die gekaufte Ware verantwortungsvoll produziert wurde, mit minimalen negativen Einflüssen auf Umwelt und Gesellschaft, außerdem voll rückverfolgbar bis zum Ursprungsbetrieb.

VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG TM
ASC-C-01963

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	EAN-Art.-Nr.	Inhalt	Einwaage	Gebinde
Garnelensalat orientalisch	1237 1747	4033300012370 4033300017474	900 g 300 g	360 g 120 g	3 Schalen / Karton 6 Schalen / Karton
Garnelensalat mediterran	1257	4033300012578	900 g	360 g	3 Schalen / Karton
Garnelensalat Avocado-Curry	1259	4033300012592	900 g	360 g	3 Schalen / Karton
Garnelensalat Bruschetta	1258	4033300012585	800 g	320 g	3 Schalen / Karton

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

Lagerung bei +2 °C bis +7 °C.

FRIESENKRONE®

0821-1

FRIESENKRONE FEINKOST
Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

E-Mail: vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de