FRIESENKRONE®
Aus Liebe zum Fisch

SO SCHMECKT STREET-FOOD

www.friesenkrone.de

SO SCHMECKT STREETFOOD

Ob als trendige Waffel, frisch-fruchtiges Sandwich, saftiger Burger oder exotische Bowl – die Produkte von Friesenkrone überzeugen durch ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

Besonders die „PUR“ Matjes- und Heringsspezialitäten, Flammlachs oder der Orientalische Garnelensalat eignen sich perfekt für innovative und moderne Streetfood-Interpretationen.

Die Fisch-Rohware wird vor der Verwendung vom Friesenkrone-Qualitätsteam begutachtet: Aus Liebe zum Fisch verwenden die Feinkostexperten nur Partien der höchsten Qualitätsstufe und verarbeiten alle Zutaten in sorgfältiger Handarbeit.

- ✓ Klassische Premium-Rohware – innovativ interpretiert
- ✓ Mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen, wie Omega-3-Fettsäuren
- ✓ Vielfältige Einsatzmöglichkeiten, z.B. in der Gastronomie, im Foodservice, Catering, auf Buffets oder als Streetfood

Pulled Flammlachs Burger mit Cole Slaw

Zutaten

für 10 Portionen

Für den Cole Slaw:
500 g Weißkohl
500 g Möhren
5 EL Honig
250 ml Essig
5 EL Senf, mittelscharf
250 ml Sonnenblumenöl
Salz

Für den Flammlachs:
400 g rote Zwiebeln
2 Bund Dill
1,25 kg Flammlachs
2 ½ EL Honigsenf
Salz

Außerdem:
10 Burger Brötchen
20 Speckstreifen
75 g Kartoffelchips

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

1 Für den Cole Slaw Weißkohl waschen und vom Strunk befreien. Kohl in feine Streifen schneiden. Möhren waschen, schälen und grob reiben. Kohl und Möhren in einer Schüssel mit Salz verkneten und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Honig, Essig, Senf und Sonnenblumenöl vermengen.

2 In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen fein hacken. Flammlachs mit 2 Gabeln grob zerzupfen. Zwiebeln mit Dill, Salz und Honigsenf vermengen und Flammlachs unterheben.

3 Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen. Burger Brötchen halbieren und in der gleichen Pfanne auf der Schnittfläche goldbraun rösten. Untere Brötchenhälften mit Cole Slaw, Flammlachs und Kartoffelchips belegen und mit oberen Brötchenhälften abschließen.

Wildreis-Bowl mit orientalischem Garnelensalat

Zutaten

für 10 Portionen

500 g Wildreis
250 g Babyspinat
400 g Datteln, getrocknet und entsteint
5 Bio-Limetten
5 TL heller Sesam
1 Bund Koriander
1 kg Orientalischer Garnelensalat
150 g Granatapfelkerne
Salz

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

1 Wildreis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.

2 In der Zwischenzeit Babyspinat waschen und trocken schütteln. Datteln der Länge nach halbieren. Limetten heiß abspülen, trocken tupfen und der Länge nach in Spalten schneiden.

3 Sesam in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

4 Wildreis, Spinat und Garnelesensalat mit Datteln und Limetten anrichten und mit Sesam, Koriander und Granatapfelkernen garnieren.

Mediterrane Pizza mit Matjes

Zutaten

für 10 Portionen

Für den Teig:
30 g Hefe, frisch
375 ml Wasser, lauwarm
750 g Mehl (Type 405)
75 ml Olivenöl
1 TL Salz
Mehl für die Arbeitsfläche (Type 405)

Für den Belag:
400 g Tomaten, getrocknet (in Öl)
750 g Sour Cream (10 % Fett)
100 g Rucola
5 EL Pinienkerne
1 kg Matjes Happen mediterran
150 g Parmesan

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten, Wartezeit: ca. 30 Minuten

1 Für den Teig Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend in einer Schüssel mit Mehl, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit für den Belag Tomaten abtropfen, fein würfeln und mit Sour Cream vermengen. Rucola waschen und trocken schütteln.

3 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

4 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 225 °C/Umluft: 200 °C). Pizzateig nochmals durchkneten, halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Teig gleichmäßig mit Sour Cream bestreichen und nacheinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf mittlerer Schiene im heißen Ofen 15–18 backen.

5 Gebackene Pizzen gleichmäßig mit mediterranen Matjes Happen und Rucola belegen und mit Pinienkernen bestreuen. Parmesan drüber hobeln.

Matjes-Arancini mit Chili-Mayonnaise

Zutaten

für 10 Portionen

Für die Arancini:
1,75 L Gemüsefond
100 ml Sonnenblumenöl
500 g Risottoreis
5 EL Butter
250 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer
750 g Matjes „PUR“ Rauchgewürzt
5 Eier (Größe M)
150 g Mehl (Type 405)
250 g Paniermehl

Für die Mayonnaise:
250 ml Milch Fett (3,5 % Fett)
750 ml Sonnenblumenöl
200 g Sambal Oelek

Für die Garnitur:
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten, Wartezeit: ca. 25 Minuten

1 Für die Arancini Gemüsefond in einem Topf lauwarm erwärmen. Parallel Öl in einer Pfanne erhitzen und Reis darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Anschließend mit 1/3 des Gemüsefonds ablöschen und 10–15 Minuten köcheln lassen. Dabei restliche Brühe nach und nach zugießen. Butter und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auskühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Chili-Mayonnaise Milch in ein hohes Gefäß gießen. Öl unter Rühren mit dem Pürierstab langsam zugeben und mixen bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Sambal Oelek unterrühren.

3 Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Mehl und Paniermehl auf 2 Tellern verteilen.

4 Matjesfilets trocken tupfen und in jeweils ca. 6 Streifen (à 2 cm) schneiden. Anschließend je ca. 1 ½ EL Risotto zu einem Ball formen und mit je 1 Streifen Matjes umschließen. Matjes-Risotto-Bällchen nacheinander zuerst in Mehl, dann Ei und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist.

5 Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und panierte Matjes-Risotto-Bällchen darin portionsweise ca. 4 Minuten frittieren. Matjes-Arancini auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Chili-Mayonnaise anrichten und mit Peterslie garnieren.

Kartoffel-Waffeln mit Matjes und Speck

Zutaten

für 10 Portionen

Für den Waffelteig:
400 g Kartoffeln, festkochend
50 ml Sonnenblumenöl
625 g Mehl (Type 405)
500 ml Milch (3,5% Fett)
10 Eier (Größe M)
2 ½ EL Backpulver
250 g Butter, flüssig
1 Prise Muskatnuss, gerieben
Salz

Für die Hausfrauensauce:
500 g Äpfel
400 g Zwiebel
2 Bund Schnittlauch
625 g Schmand (24 % Fett)
500 ml Saure Sahne (10 % Fett)
Salz, Pfeffer

Für das Topping:
20 Matjesfilets „Pur“ Friesische Art
20 Speckstreifen
200 g Sandwichgurken (Glas)

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

1 Für den Waffelteig Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 5 Minuten anbraten.

2 Waffeleisen vorheizen. In der Zwischenzeit Mehl in einer Schüssel mit Milch, Eiern, Backpulver und Butter mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend Kartoffeln unterheben und mit Salz und Muskat würzen. Teig im heißen Waffeleisen zu 20 Waffeln ausbacken.

3 Für die Hausfrauensauce Äpfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel klein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Äpfel, Zwiebeln und Schnittlauch in einer Schüssel mit Schmand und Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Speck in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Stufe knusprig braten. Kartoffel-Waffeln mit Matjes, Speck, Sandwichgurken und Hausfrauensauce anrichten.

Hering-Tortillas mit Kartoffelcreme und Tomatensalsa

Zutaten

für 10 Portionen

Für die Kartoffelcreme:
500 g Kartoffeln, mehligkochend
200 g Crème fraîche (30 % Fett)
1 Prise Muskatnuss, gerieben
Salz

Für die Salsa:
750 g große Tomaten
50 g Peperoni
2 kleine rote Zwiebeln
2 ½ Bund Dill
Salz
Zucker

Außerdem:
10 große Tortillas
150 g Röstzwiebeln
20 Heringsfilets "PUR" Dill

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten, Wartezeit: ca. 15 Minuten

1 Für die Kartoffelcreme Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Kartoffelwürfel in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

2 In der Zwischenzeit für die Salsa Tomaten waschen, trocken tupfen und Strunke entfernen. Anschließend klein würfeln. Peperoni waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Peperoni in feine Streifen schneiden.

3 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und Dillspitzen fein hacken. Tomaten in einer Schüssel mit Peperoni, Zwiebeln und Dill vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.

4 Kartoffeln abgießen und grob stampfen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

5 Kontaktgrill vorheizen. Tortillas gleichmäßig mit Kartoffelcreme bestreichen, mit Heringsfilets und Röstzwiebeln belegen. Anschließend Tortillas an 2 Seiten einklappen und fest einrollen. Hering-Tortillas portionsweise im heißen Kontaktgrill 2–3 Minuten grillen und mit Tomatensalsa servieren.

Hering-Sandwich mit Rote-Bete-Schmand und Feldsalat-Pesto

Zutaten

für 10 Portionen

Für den Schmand:
400 g Rote Bete, gegart
500 g Schmand (24 % Fett)
Salz, Pfeffer

Für das Pesto:
100 g Feldsalat
200 ml Sonnenblumenöl
50 g Cashewkerne
50 g Parmesan, gerieben

Außerdem:
20 Scheiben Kartoffelbrot
250 g Äpfel (z.B. Braeburn)
250 g Speckstreifen
10 Heringsfilets „PUR"
Cassis Rote Bete

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1 Backofengrill vorheizen (230 °C). Rote Bete abtropfen und klein würfeln. Anschließend in einer Schüssel mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für das Pesto Feldsalat waschen und trocken schütteln. Anschließend in einem Gefäß mit Öl, Cashewkernen und Parmesan pürieren.

3 Brotscheiben mit Rote-Bete-Schmand bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im oberen Drittel des Ofens 3–5 Minuten gratinieren.

4 In der Zwischenzeit Äpfel waschen, trocken tupfen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel fein würfeln. Speckstreifen in einer heißen Pfanne ohne Öl auslassen und knusprig braten. Apfelwürfel zugeben und ca. 1 Minute erwärmen.

5 Die Hälfte der gebackenen Brotscheiben mit jeweils 1 Heringsfilet belegen. Anschließend Feldsalat-Pesto und Apfel-Speck-Mischung darauf verteilen. Hering-Sandwiches mit der zweiten Hälfte der Brotscheiben abschließen.

Artikel-Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt	Einwaage	Stück	Gebinde
Flammlachs BBQ, tiefgefroren	5763	750 g	750 g	6 Port.	4 Schalen pro Karton
Orientalischer Garnelensalat	1237	900 g	360 g	-	3 Schalen pro Karton
Matjes Happen mediterran	1236	900 g	540 g	-	3 Schalen pro Karton
Matjes Filets „PUR“ Rauchgewürzt	3601	600 g	600 g	ca. 10	6 Schalen pro Karton
Matjes Filets „PUR“ Friesischer Art	3603	600 g	600 g	ca. 10	6 Schalen pro Karton
Herings Filets „PUR“ Dill	3608	500 g	500 g	ca. 10	6 Schalen pro Karton
Herings Filets „PUR“ Cassis - Rote Bete	3609	500 g	500 g	ca. 10	6 Schalen pro Karton

Fisch mit diesem Zeichen 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**

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

MSC-C-50340

VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG

ASC-C-01963

Lagerung bei +2 °C bis +7 °C.
❄ TK Lagerung bei -18 °C.

0320-1

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