CF Gastro
Frische mit System

Kreative Küche

Handwerker-Tipps von CF Gastro

KREATIVE KÜCHE | LECKERE PRODUKTE + INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE = KREATIVE KÜCHE

Lecker, individuell, persönlich und superfrisch wie das Obst und Gemüse von CF Gastro.
So soll auch Ihr Gast bewirtet werden.

Wir freuen uns, Ihnen die zweite Auflage der Kreativen Küche vorstellen zu dürfen. Diese Broschüre ist ein Querschnitt von bereits vorgestellten und neuen Rezepten. Für alle, die uns noch nicht kennen, stellen wir uns noch einmal kurz vor: Hinter der Idee unseres Kreativ-Ansatzes steckt die Generierung diverser Vorteile durch die Kombination der vielfältigen Artikel der CF Gastro-Produktpalette. Die Verbindung von Convenience-Produkten mit frischem Schnittobst und -gemüse ermöglicht unter anderem die Erhöhung des Volumens und bringt dadurch eine Senkung des Wareneinsatzes mit sich. Weiterhin besteht die Möglichkeit, durch das Hinzufügen frischer, hochwertiger Lebensmittel wie Fleisch, Kartoffeln, Kräuter etc. die Qualität des Endproduktes zu steigern oder aber regionale Geschmacksunterschiede hervorzuheben. Ein weiterer Ansatz, den die Kreative Küche bietet, ist die Variation der Nährwerte. Ein ursprünglich sehr gehaltvoller Feinkostsalat kann durch frisches, knackiges Gemüse auch für ernährungsbewusste Menschen attraktiv werden. Des Weiteren garantiert die gleichbleibende Qualität die verlässliche Planbarkeit in der Deklaration. Für viele unserer Kreativ-Rezepturen benötigen Sie nicht einmal eine Wärmequelle oder spezielle Küchenutensilien. So kann ohne viel Aufwand ein neues Produkt geschaffen werden.

Diese Broschüre soll Ihnen einen Vorgeschmack über die Bandbreite der CF Gastro und der sich dadurch ergebenden Variationsvielfalt liefern. Wir möchten, dass Sie Ihren Gästen und Kunden ein ganz persönliches Produkt anbieten können. So persönlich wie Ihre Betreuung durch unsere regionalen CF Gastro-Partner. Wir hoffen, Sie haben viel Freude beim Ausprobieren und natürlich beim selbst kreativ werden.

KARTOFFELSALAT "CUSTOMIZED"

Vermischen Sie den Kartoffelsalat mit der Rohkostmischung. Fertig!

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
23.997.040	Westfälischer Pellkartoffelsalat	napuro	Kartoffelscheiben, Gurken und Ei in Sahnemayonnaise	1,0 kg	1,0 kg
23.154.010	Rohkostmischung "Bunter Maissalat"	napuro	Mais, Möhren, Rettich, Radieschen, Paprika Mix und Petersilie als küchenfertige Salatmischung	1,0 kg	500 g

Die von uns gewählten Salate sind nur Vorschläge und können nach Geschmack und Belieben durch die Variante mit Essig und Öl oder eine andere Rohkostmischung abgewandelt werden.

KARTOFFELSALAT + ROHKOSTMIX = KARTOFFELSALAT "CUSTOMIZED"

SCHWARZWURZELSALAT + TOMATENWÜRFEL + GRÜNER SPARGEL + WALNUSSKERNE

= FRÜHLINGSKNUSPERSALAT MIT GRÜNEM SPARGEL

Einsatz von saisonalem Gemüse

FRÜHLINGSKNUSPERSALAT MIT GRÜNEM SPARGEL

Garen Sie den grünen Spargel in Salzwasser und schneiden Sie die abgekühlten Stangen in gleich große Stücke (schräger Anschnitt). Danach vermischen Sie den Spargel mit den Tomatenwürfeln, Walnüssen und dem Feinkostsalat. Jetzt müssen Sie den fertigen Salat nur noch in einer Schale oder auf Ihrem Teller anrichten.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
28.126.015	Schwarzwurzelsalat	napuro	Schwarzwurzeln, Kochschinken, Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Gewürze	1,0 kg	1,0 kg
25.685.020	Tomatenwürfel	napuro	Küchenfertige Tomatenwürfel im 15 mm Schnitt	2,0 kg	200 g
15.282.510	Grüner Spargel	-	Frischer Spargel, der noch gegart werden muss	-	300 g
-	Walnusskerne	-	-	-	50 g

Gut Ding will Weile haben: Wussten Sie, dass Walnussbäume 5 - 7 Jahre benötigen, bis sie das erste Mal Früchte tragen? Dafür können diese über 100 Jahre abgeerntet werden und jeder Baum trägt etwa 4.000 Früchte.

SURIMISALAT + GURKENWÜRFEL + MANGO + KORIANDER
= SURIMI-MANGO-SALAT MIT KORIANDERNOTE

SURIMI-MANGO-SALAT MIT KORIANDERNOTE

Vermengen Sie die Mango- und Gurkenwürfel, geben Sie den gehackten Koriander dazu und vermischen das Ganze mit dem Surimisalat. Würzen Sie bei Bedarf mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer nach. Richten Sie den Salat als Vorspeise auf einem Teller oder in einer Schale für Ihr Buffet an.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
24.239.160	Surimisalat	napuro	Surimi- und Garnelenstücke in Sahnemayonnaise	1,0 kg	1,0 kg
23.470.030	Gurkenwürfel	napuro	Küchenfertige Gurkenwürfel im 10 mm Schnitt	1,0 kg	300 g
16.300.510	Mango	-	Schälen und würfeln	-	300 g
13.298.090	Koriander	-	Koriander waschen, abtupfen und fein hacken	-	nach Belieben

KULINARISCHES AUS DER WUNDERLAMPE

Leicht zuzubereitendes Sommerrezept, welches mit oder ohne Wärmezufuhr serviert werden kann. Dieses Rezept ist u. a. die perfekte Beilage für gegrilltes Fleisch oder Fisch. Dazu müssen lediglich die 2 Komponenten im Verhältnis 2:1 vermischt werden. Fertig, sogar ohne weiteres Würzen! Sollten Sie die lauwarme Variante bevorzugen, braten Sie die Rohkostmischung "Fit" scharf in einer Pfanne an und vermischen das Gemüse anschließend im oben genannten Verhältnis mit dem Couscous-Salat "Oriental". Leichte, frische Küche für Großveranstaltungen oder für jeden, der auch einmal etwas Außergewöhnliches sucht.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
27.293.020	Couscous-Salat "Oriental"	napuro	Feinkostsalat mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Sojasauce und Zwiebeln, lecker gewürzt	1,0 kg	1,0 kg
22.001.010	Rohkostmischung "Fit"	napuro	Möhren, Zucchini, Mungobohnenkeime, grüne Paprika, Staudensellerie und Mais als küchenfertige Salatmischung	1,0 kg	500 g

COUSCOUS-SALAT "ORIENTAL" + ROHKOSTMISCHUNG "FIT"
= KULINARISCHES AUS DER WUNDERLAMPE

BERLINER LINSENSALAT + TERIYAKI SAUCE + PAK CHOI + ZITRONENGRAS + TOFU = PAK CHOI-LINSEN-SALAT MIT ZITRONENGRAS

PAK CHOI-LINSEN-SALAT MIT FEIN MARINIERTEM TOFU UND DEZENTER ZITRONENGRASNOTE

Geben Sie zuerst die Teriyaki Sauce in eine Pfanne und reduzieren Sie diese kurz ein. Danach den in Scheiben geschnittenen Tofu und das fein geschnittene Zitronengras hinzufügen. Legen Sie den fertig marinierten Tofu auf die Seite und vermischen als Nächstes den Linsensalat mit den Pak Choi-Streifen und der Reduktion. Zum Schluss richten Sie die Salatmischung mit dem Tofu nach Belieben auf einem Teller oder in einer Schale an.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
22.987.020	Berliner Linsensalat	napuro	Linsen, Paprika, Staudensellerie und Möhren in Kräuterdressing	1,0 kg	100 g
27.786.177	Teriyaki Sauce	starline	Dunkle Würzsauce mit Sesamnote	1,0 l	30 ml
13.006.510	Pak Choi	-	Pak Choi waschen und in Streifen schneiden	-	30 g
13.298.240	Zitronengras	-	Fein geschnittenes Zitronengras	-	nach Belieben
-	Tofu	-	Geräucherter Tofu, in Scheiben geschnitten	-	50 g

Cuisine Japanese: Teriyaki leitet sich von den japanischen Wörtern teri = "Glanz" und yaki = "grillen, schmoren" ab. Shoyu, Mirin oder Sake, etwas Hühnerbrühe und Zucker sind die Zutaten für die traditionelle Teriyaki Sauce. Hinter diesen asiatischen Begriffen verbergen sich eine Sojasauce und zwei Reisweinsorten. Mirin ist süßlicher und hat zudem einen niedrigeren Alkoholgehalt als der herbe Reiswein Sake. Eine feine Note bekommt die Sauce durch frischen Ingwersaft. Für die Teriyaki Sauce werden die Zutaten miteinander vermengt, kurz aufgekocht und einreduziert. Diese Sauce verleiht klassisch mariniertem Fleisch oder Fisch einen appetitlichen Glanz. Aber auch Tofu kann dadurch optisch aufgewertet werden und selbst die rauchige Variante wird durch die Teriyaki Sauce noch schmackhafter.

BACKKARTOFFEL + SOUR CREME + ANTIPASTI
= GRILLSCHMANKERL - BACKKARTOFFEL MEDITERRAN

GRILLSCHMANKERL - BACKKARTOFFEL MEDITERRAN

Grillen oder backen Sie die Kartoffel im Ofen, bis die Schale erste Risse bekommt und nehmen Sie diese danach heraus, um sie in Folie einzuwickeln. Schneiden Sie die Folie und die Kartoffel leicht ein und drücken diese dann anschließend auf, bis ein Hohlraum entsteht. Legen Sie die Kartoffel auf den Teller, den Sie servieren möchten, und geben die Sour Creme in den Hohlraum. Als Nächstes garnieren Sie die Kartoffel mit Antipasti Ihrer Wahl aus. Die genannten Artikel stellen lediglich eine mögliche Auswahl dar. Alternativ können auch Minikürbisse, Auberginen-, Zucchini- oder Paprikafilets sowie Artischocken oder Peperoni verwendet werden.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
23.920.060	Backkartoffel 250 g	Aviko	Bei 200 °C im Ofen backen oder direkt in der Folie auf den Grill legen	1,0 kg	1 Stück
55.000.815	Sour Creme	napuro	Sauerrahm und Sahne mit Kräutern abgestimmt	1,0 kg	2 EL
23.259.035	Peppadew mit Frischkäse gefüllt	napuro	Halbieren und anrichten	1,0 kg	2 Stück
26.472.040	Champignons mit Frischkäse gefüllt	napuro	Vierteln und anrichten	1,0 kg	2 Stück
26.936.035	Grüne Mammouth Oliven	napuro	Nach Belieben vierteln oder auch im Ganzen anrichten	1,0 kg	5 Stück
26.958.036	Halbgetrocknete Tomaten	napuro	In Streifen schneiden	1,0 kg	3 Stück
26.969.020	Balsamico-Zwiebeln	napuro	Nach Belieben vierteln oder auch im Ganzen anrichten	1,0 kg	2 Stück

KAISERSCHMARRNTEIG + FRUCHTSALAT "WINTERMIX" + PUDERZUCKER
= DES KAISERS FRUCHTIGE LEIBSPEISE

DES KAISERS FRUCHTIGE LEIBSPEISE

Geben Sie etwas Öl in eine heiße Pfanne, braten Sie die Früchte kurz scharf an und reduzieren die Hitze. Gießen Sie den Teig zu den Früchten in die Pfanne und lassen die Masse stocken. Wenn Sie den Teig im Ganzen anrichten wollen, backen Sie ihn bei ca. 200 °C im Backofen oder unter dem Salamander fertig. Servieren Sie den goldbraunen Schmarrn direkt in der Pfanne oder richten Sie den fertigen Pfannkuchen auf einem Teller an. Bestäuben Sie die Süßspeise nach Belieben mit Puderzucker und dekorieren Sie mit weiteren Früchten, Nüssen und geschlagener Sahne aus.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
26.875.110	Kaiserschmarrnteig	EIFIX	Pasteurisierter, pfannenfertiger Teig	1,0 l	200 ml
27.773.206	Fruchtsalat "Wintermix"	napuro	Fruchtsalat aus Apfel- und Orangenstücken und Cranberries	200 g	50 g
-	Puderzucker	-	-	-	1 TL

DIE FRUCHTQUARK-LIEBELEI

Sahnig-cremiges Dessert bevorzugt oder locker leichte Zwischenmahlzeit? Dieses Dessert bietet reichlich Variationsvielfalt. Die Variante mit Naturquark und Mascarpone ist lecker, geschmackvoll und cremig. Verwenden Sie allerdings Magerquark, können Ihre Gäste fast ohne Reue schlemmen. Egal, für welche Variante Sie sich entscheiden, fruchtig und farbenfroh wird es auf jeden Fall. Verrühren Sie zuerst den Quark (und die Mascarpone) mit der Milch und dem Püree Ihrer Wahl. Runden Sie den Geschmack mit etwas Honig ab. Wenn Sie mögen, geben Sie zuerst eine Schicht Schokoladensauce auf den Boden des Gefäßes, in dem Sie Ihr Dessert servieren möchten. Als Nächstes folgt eine Schicht des abgeschmeckten Quarks. Darauf richten Sie die Frucht Ihrer Wahl an, um danach eine weitere Schicht Quark, mit oder ohne Geschmack, sowie weitere Früchte oder eine finale Schicht Püree aufzuschichten.

Artikel Nummer	Artikelbezeichnung	Marke	Beschreibung	Inhalt	Mengenbestandteile
42.003.047	Naturquark (40 %)	Weidefrische	Naturquark mit 40 % Fettgehalt	5,0 kg	1,0 kg
46.010.050	Mascarpone (82 %)	Isola Fresca	Doppelrahmfrischkäse mit 82 % Fettgehalt	500 g	500 g
41.001.063	H-Milch (3,5 %)	Weidefrische	H-Milch mit 3,5 % Fettgehalt	1,0 l	300 ml
26.800.165	Fruchtpüree aus roten Früchten	Ponthier	Fruchtpüree aus Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	1,0 kg	500 g
-	Honig	-	Zum Verfeinern des Fruchtquarks	-	nach Belieben
-	Blaubeeren, Erdbeeren	-	Früchte waschen und zum Dekorieren verwenden	-	nach Belieben

NATURQUARK + MASCARPONE + MILCH + FRUCHTPÜREE + FRÜCHTE
= DIE FRUCHTQUARK-LIEBELEI

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q // 10553 Berlin
Tel.: 030-394 06 40 – 0 // Fax: 030-394 06 40 – 200
E-Mail: info@cfgastro.de // www.cfgastro.de

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Lieber digital?
Dann einfach den
QR-Code einscannen.