

SCHNELLER

AUF DEM

TELLER

*Inspirationen & Serviervorschläge
für jeden Tag*

Marinierte Kartoffel - Raffiniert und ruckzuck fertig

Marinierte Kartoffel - wenn nur wenig Zeit ist? Warum nicht! Die Premium marinierten Kartoffeln von Aviko machen es möglich. Erstklassige, gebrauchsfertige Kartoffelspezialitäten in drei Geschmacksrichtungen - mit appetitlichem Aussehen und köstlichen Geschmack. Ob kalte Verwendung "ready to use" oder warme Zubereitung. "SCHNELLER auf dem TELLER" zeigt raffinierte Inspirationen & Serviervorschläge, die ruckzuck fertig sind, gut schmecken und keine traditionellen Gerichte sind...

Die neuen marinierten Kartoffeln verbinden höchsten Genuss mit einfachstem Handling und liegen voll im Trend zu Salat-Mahlzeiten, kalten und warmen Buffets und würzigen Beilagen-Variationen. Die drei Sorten Mini-Kartoffeln „Bärlauch“, Mini-Kartoffeln „Zitronenpfeffer“ und Halbe Kartoffeln mit Schale „Sweet Chili & Schalotten“ sind bereits vorgegart und fix & fertig vorbereitet mit erstklassigen, erkennbaren Zutaten und hochwertigem Rapsöl. Dank der Pasteurisierung bei niedriger Temperatur bleiben der intensive Geschmack und die natürliche Konsistenz optimal erhalten. Marinierte Kartoffeln von Aviko lassen sich einfach erhitzen und servieren, in den Cook & Chill-Prozess integrieren oder – z.B. für Salate – direkt kalt weiterverarbeiten.



www.aviko.de



Mit freundlicher Unterstützung

Aviko B.V. Postfach 8 7220 AA Steenderen, Holland
T. +31 575 458 200 F. +31 575 458 380 sales@aviko.de

MARINIERTE KARTOFFELN



Mit freundlicher Unterstützung

Halbe Kartoffeln mit Schale Sweet Chili & Schalotten...

Zucchini-Hähnchen-Pfanne Sweet Chili

Zubereitung

Zucchini und Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die marinierten Kartoffeln in einer Pfanne ohne Öl rundherum anbraten. Zucchini und Hähnchen untermischen und etwa 6 Minuten mitbraten bis alles vollständig gegart ist. Die Zucchini-Hähnchen-Pfanne auf Teller verteilen und mit Petersilie dekorieren.



Mini-Kartoffeln Bärlauch...

Kartoffelpfanne mit grünen Bohnen und Speck



Zubereitung

Bohnen in Salzwasser ca. 6 Minuten bissfest kochen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Speck klein würfeln. Frühlingszwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Die marinierten Kartoffeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Den Speck, die Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben. Dabei immer wieder umrühren. Zum Schluss die Bohnen und frische Kräuter untermengen und servieren.

Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer...

Kartoffel-Wildkräuter-Salat mit Graved Lachs und Senf-Dill-Soße

Zubereitung

Die Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer mit etwas Wildkräutersalat vermischen. Den Graved

Lachs aus der Form nehmen und trockentupfen, dabei Dill und Gewürze abstreifen. Mit einem scharfen, langen Messer schräg zur Faser in hauchdünnen Scheiben von der Haut abschneiden.

Vor dem Servieren für die Soße Senf, Essig, Honig und Öl verrühren und salzen. Dill hacken und untermischen.

Alle Zutaten für den Wildkräutersalat miteinander vermischen, etwas ziehen lassen und servieren.



Mini-Kartoffeln Bärlauch...

Kartoffel-Herings-Salat mit Roter Beete, Apfel und Bärlauch



Zubereitung

Den in Essig eingelegten Hering abtropfen lassen und zusammen mit der gegarten Rote Beete und den Äpfeln in Würfel schneiden. Eine Vinaigrette herstellen und diese mit den Salatzutaten und den Mini-Kartoffeln Bärlauch vermischen. Den Salat bei Zimmertemperatur für mindestens 1 Stunde ziehen lassen und anschließend servieren.

Tipp

In die norddeutsche Version des Hering-Salat müssen außerdem Gewürzgurken, Zwiebeln und gekochte Eier. Das Dressing besteht entweder aus Mayonnaise oder aus Schmand und saurer Sahne.

MARINIERTE KARTOFFELN



Mit freundlicher Unterstützung

Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer...

mit marinierten Garnelen und Blattsalat

Zubereitung

Die marinierten Kartoffeln für 6-10 Minuten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Dabei immer wieder umrühren. Für die marinierten Garnelen Ingwer fein würfeln. Blütenhonig, Zitronensaft, Ingwer und zerstoßene Rosa Beeren verrühren. Die Garnelen damit einstreichen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Im Backofen 3-5 Minuten bei 200°C garen und anschließend etwas salzen. Garnelen mit den gebratenen Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer anrichten und mit einem kleinem Blattsalat garniert servieren.



Tipp

Das Gericht kann auch als Fingerfood serviert werden. Hierfür abwechselnd Kartoffeln und Garnelen spießen. Diese dann im Backofen garen. Dazu passt perfekt ein Sauerrahmdipp

Mini-Kartoffeln Bärlauch...

Herbstpfanne mit Bärlauch-Kartoffeln, Waldpilzen und Roter Beete



Zubereitung

Große Egerling-Köpfe putzen, würzen und im Backofen garen. Die Mini-Kartoffeln Bärlauch zusammen mit den klein geschnittenen Waldpilzen und der vorgegarten und geschnittenen Roten Beete im Backofen ohne weitere Zutaten bei 190°C für etwa 10 Minuten backen. Ggf. die Herbstpfanne nachschmecken.

Zum anrichten das Ofengemüse auf die gegarten Pilzköpfe verteilen. Servieren Sie das Gericht mit geriebenem Parmesan und frischem Kerbel.

Mini-Kartoffeln Bärlauch...

Kartoffel-Tsatsiki-Salat mit Gurke und Fetakäse

Zubereitung

Mischen Sie die Mini-Kartoffeln Bärlauch einfach mit den Gurkenscheiben, Joghurt und Feta-Würfeln. Den Salat bei Zimmertemperatur für mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Servieren Sie den Tsatsiki-Salat zum Beispiel mit gemischten Blattsalaten und frischen Kräutern.

Tipp

Der Tsatsiki-Salat passt sehr gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Fisch.



Mini-Kartoffeln Bärlauch...

mit Kirschtomaten und gebratenen Vanille-Scampi

Zubereitung

Die Mini-Kartoffeln Bärlauch zusammen mit den Kirschtomaten im Backofen bei 190°C für 10 Minuten garen. Die geputzten Scampi in Butter mit etwas Vanillemark, Salz und Pfeffer scharf anbraten.

Das Kartoffelgemüse mit den Garnelen anrichten und mit fein gehackten Walnüssen und Parmesan bestreuen.



MARINIERTE KARTOFFELN



Mit freundlicher Unterstützung

Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer...

mit gebratenem Lachs und Meeresalgen-Gemüse

Zubereitung

Die Lachsstücke in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Die Algen in kaltem Wasser kurz abspülen. Danach in etwas Olivenöl scharf anbraten. Das Meeresalgen-Gemüse nach Bedarf mit grobem Meersalz würzen. Die Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer in einer Pfanne ohne Öl 6-10 Minuten braten.

Servieren Sie den gebratenen Lachs auf einem Bett aus Meeresalgen-Gemüse und gerösteten Kirschtomaten, und die Mini-Kartoffeln Zitronenpfeffer in einer separaten Schüssel.



Mini-Kartoffeln Bärlauch...

Kartoffel-Gemüse "mexikanische Art" mit Schweinenackensteak



Zubereitung

Die marinierten Kartoffeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Schalotten- und Knoblauchstückchen darin glasig dünsten. Die milden Chili in Ringe schneiden zugeben und kurz mit dünsten. Anschließend die geschnittenen Zuckerschoten und den Baby-Mais unterheben und alles bissfest garen. Steaks trocken tupfen und von jeder Seite 2-3 Minuten kräftig in einer Pfanne mit Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen (ca. 5 Minuten ruhen lassen). Frische Korianderblättchen abzupfen. Steaks in dünne Streifen schneiden und auf dem gebratenen Gemüse anrichten. Mit Koriander bestreuen.

MARINIERTE KARTOFFELN



Mit freundlicher Unterstützung



Bild oben Mitte

Ofengemüse mit Oliven, Thymian
und halbe Kartoffeln mit Schale Sweet Chili & Schalotten

Bild unten rechts

Lauwarmer Kartoffel-Radischen-Salat mit geräucherem Fisch
und Mini-Kartoffeln Zitronenpfefer

Bild unten links

Rosa gebratenes Rindfleisch mit Pfifferlingen, Ofentomaten
und Mini-Kartoffeln Bärlauch

MARINIERTE KARTOFFELN



Mit freundlicher Unterstützung



Bild Mitte rechts

Salat von rotem Baby-Mangold, Ananas
und halbe Kartoffeln mit Schale Sweet Chili & Schalotten

Bild unten links

Knoblauch-Garnellen mit Zucchini-
dip und Mini-Kartoffeln Zitronen-
pfefer

Bild unten rechts

Gegrillter Paprikagemüse mit Lamm-
spießen und Mini-Kartoffeln Bärlauch

MARINIERTE KARTOFFELN



Mit freundlicher Unterstützung

Weitere Inspirationen und Serviervorschläge...

Halbe Kartoffeln mit Schale Sweet Chili & Schalotten...

- ... als Kartoffel-Rindfleisch-Gulasch
- ... mit einem Saiblings-Tatar und Sesam
- ... mit Ricotta und Tomatenletscho

Mini-Kartoffeln Zitronenpeffer...

- ... als Kartoffel-Kürbis-Curry aus dem Wok
- ... mit Roastbeef und Rucoladipp - z.B. als Fingerfood gespießt
- ... in einem Auflauf mit mariniertem Ziegenfrischkäse

Mini-Kartoffeln Bärlauch...

- ... zu einem Thunfischsteak und Mangosalat
- ... als Kartoffelgnocchi mit weißem Spargel und frischem Blattspinat
- ... in einem Orangen-Fenchel-Salat

Tipp

Die drei Sorten marinierte Kartoffeln können sowohl im Backofen, als auch im Dampfgarer oder der Pfanne zubereitet werden. Aufgrund dieser Flexibilität ist der Fantasie, bei der Entwicklung neuer Gerichte, keine Grenzen gesetzt...