

Pfannengerichte





Inhalt

Pfannengerichte «Fleisch»

Bärlauch Pfanne	4
Black Garlic Chicken	5
Brauer Geschnetzeltes	6
Chicken Edamame	7
Chicken Piment d'espelette	8
Chicken Tandoori	9
Kaffee-Kakao-Rindfleisch	10
Kalbfleisch à la Williams	11
Lamm-Kebab	12
Rindfleisch Mexicana	13
Rindfleisch mit Mango und Kefen	14
Schweinefleisch Red Curry	15
Wildgeschnetzeltes mit Nüssen	16

Pfannengerichte «Fisch und Meeresfrüchte»

Fisch mediterran	17
Fischfilet mit Spargel, Frischkäsekruste	18
Garnelen-Blumenkohl	19



BÄRLAUCH PFANNE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt
0.200 kg	Gemüse TK (z.B. Erbsen, Rüebli)
0.100 kg	Maiskörner aus der Dose
1.300 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Bärlauch Marinade Sensia	Art.-Nr. 15566
-------	--------------------------------	----------------

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Kräuter Knoblauch Maricrème	Art.-Nr. F450
5-10 g	Bärlauch geschnitten 4 - 8 mm	Art.-Nr. 1109

Arbeitsanleitung

1. Das geschnetzelte Schweinefleisch mit der Marinade vermischen.
2. Das Gemüse gut unterheben.

Zubereitung

1. Mit wenig Fett in kleinen Portionen in der heissen Pfanne kurz anbraten.
2. Danach mit Rahm ablöschen und kurz aufkochen.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Pfannengerichte

BLACK GARLIC CHICKEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletgeschnetztes
0.300 kg	Gemüsemischung Asia TK (z.B. Karotten, Mungbohnen, Bohnen, Paprika, Erbsen)
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

130 g	Black Garlic Marinade.....	Art.-Nr. 17921
-------	----------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Chili fein geschnitten 5 mm	Art.-Nr. 8181
-----------------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch und die Gemüsemischung mit der Black Garlic Marinade mischen und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Das Black Garlic Chicken scharf anbraten, mit vorgekochten Nudeln oder Reis vermischen und servieren.

Bemerkung, Variante

Schwarzer Knoblauch wird mittels thermischer Behandlung aus dem bekannten weissen Knoblauch hergestellt. Dieses Verfahren stammt ursprünglich aus Asien und verändert das Aroma des Knoblauchs ins süsslich-saure.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetztes mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.



BRAUER GESCHNETZELTES

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch oder Kalbfleisch geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.500 kg	Erbsen TK
0.200 kg	Champignons in Scheiben geschnitten
1.700 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Bier Gewürzmix.....	Art.-Nr. 15640
10 g	Würzöl.....	Art.-Nr. 6417

Zur geschmacklichen Ergänzung

Bier
Sauerrahm

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Bier Maricrème.....	Art.-Nr. F453
-------	---------------------	---------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Sauerrahm

Arbeitsanleitung 1

1. Das Fleisch mit dem Bier Gewürzmix und dem Würzöl marinieren.
2. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und in einer Schale zum Verkauf anrichten.

Arbeitsanleitung 2

1. Das Fleisch mit der Bier Maricrème marinieren.
2. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und in einer Schale zum Verkauf anrichten.

Zubereitung

1. Das Brauer Geschnetzelte scharf anbraten.
2. Das Gericht kann mit Bier abgelöscht und mit Sauerrahm verfeinert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder Nudeln.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgießen und mit Rahm verfeinern.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Pfannengerichte

CHICKEN EDAMAME

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletbrust oder Pouletschenkel geschnetzelt
0.100 kg	Karotten
0.200 kg	Edamame geschält
1.300 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Soja Honig Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17145
-------	---------------------------------	----------------

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

160 g	Marisauce Sweet & Sour.....	Art.-Nr. 17106
-------	-----------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Sprossen
Sojasauce

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Soja Honig Marinade Sensia oder der Marisauce Sweet & Sour marinieren und ziehen lassen.
2. Die Edamame und die Karotten unter das Pouletfleisch mischen.

Zubereitung

1. Das Chicken Edamame scharf anbraten.
2. Optional kann das Gericht mit Sojasauce abgelöscht werden.
3. Gericht kann mit Sprossen dekoriert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder asiatische Nudeln.



CHICKEN PIMENT D'ESPELETTE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Poulet-Ragout vom Schenkel oder Pouletbrust geschnetzelt
0.200 kg	Zucchini geschnitten
0.200 kg	Paprika rot und grün geschnitten
1.400 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Espelette Marinade Sensia	Art.-Nr. 19040
-------	---------------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Petersilie geschnitten 2 mm	Art.-Nr. 1128
Weisswein	
Rahm	

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Espelette Marinade Sensia marinieren und ziehen lassen.
2. Das Gemüse in 1cm grosse Würfel schneiden und unter das Pouletfleisch mischen.

Zubereitung

1. Das Chicken Piment d'Espelette scharf anbraten und mit Weisswein ablöschen.
2. Zur geschmacklichen Ergänzung kann das Gericht mit Rahm verfeinert werden.
3. Alles zusammen zugedeckt zirka 45 min köcheln lassen.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passen Kartoffeln dazu.

Piment d'Espelette ist eine Chilisorte, die ausschliesslich im Baskenland in Südfrankreich angebaut wird.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Pfannengerichte

CHICKEN TANDOORI

Ausgangsmaterial

1.000 kg Pouletbrust oder Pouletschenkel geschnetzelt

0.200 kg Paprika rot geschnitten

1.200 kg Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

40 g Tandoori Masala oG..... Art.-Nr. F267

80 g Naturjoghurt

120 g Sauce

Zur geschmacklichen Ergänzung

Korianderblätter

Ingwer geschnitten

Arbeitsanleitung

1. Naturjoghurt mit Tandoori Masala OG klumpenfrei vermischen.
2. Das Pouletfleisch mit Tandoori Masala Sauce marinieren und ziehen lassen.
3. Die Peperoni unter das Pouletfleisch mischen.

Zubereitung

1. Das Chicken Tandoori scharf anbraten.
2. Gericht kann mit Korianderblättern dekoriert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder Naan-Brot.



KAFFEE-KAKAO RINDFLEISCH

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rindfleisch geschnetzelt oder gewürfelt
0.100 kg	Broccoli (Rosetten oder TK)
0.100 kg	Karotten oder gelbe Zucchini geschnitten
1.200 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

22 g	Kaffee-Kakao Rub.....	Art.-Nr. 20452
5 g	Speisesalz mit Jod.....	Art.-Nr. 2156
10 g	Würzöl.....	Art.-Nr. 6417

Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch mit dem Würzöl, dem Kaffee-Kakao Rub und dem Speisesalz vermischen und gut einziehen lassen.
2. Anschliessend das Rindfleisch mit den restlichen Zutaten mischen.
3. Gericht in einer Schale präsentieren.
4. Als Dekoration können Kakaonibs oder Kaffeebohnen verwendet werden.

Zubereitung

1. Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Pfannengerichte

KALBFLEISCH À LA WILLIAMS

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Kalbfleisch geschnetzeltes
0.300 kg	Birnen gewürfelt (Dose oder frisch)
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Birnen Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 16283
30 g	Honig flüssig	
20 g	Williams Birne (Schnaps) OPTIONAL !	

Zur geschmacklichen Ergänzung

Feigen getrocknet und geschnitten

Hilfsmaterial

Aluformen

Arbeitsanleitung

1. Das Kalbfleisch mit der Birnen Marinade Sensia marinieren.
2. Anschliessend das Kalbfleisch mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Das marinierte Fleisch in die Aluform legen.
4. Als Dekoration können die geschnittenen Feigen dazu gegeben werden.

Zubereitung 1 Backofen

1. Die Aluform in den vorgeheizten Backofen (Umluft ca. 160 °C) auf der mittleren Schiene für zirka 20 Minuten backen.
2. Am Ende ist das Fleisch glänzend überzogen und die Sauce hat eine sirupartige Konsistenz.

Zubereitung 2 Pfanne

1. Das Kalbgeschnetzelte in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und heiss servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.

Als Beilage passt Reis.



LAMM KEBAB

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Lamm geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.100 kg	grüne Bohnen geschnitten
0.200 kg	Zucchini geschnitten
1.300 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Gyros Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17095
-------	----------------------------	----------------

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

160 g	Marisauce Gyros.....	Art.-Nr. 17103
-------	----------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das Lammfleisch mit der Gyros Marinade Sensia oder der Marisauce Gyros marinieren und ziehen lassen.
2. Die Zucchini und die Bohnen darunter mischen.

Zubereitung

1. In einer vorgeheizten Pfanne mit wenig Fett kurz anbraten und mit Wasser ablöschen.
2. Das Gericht kann mit Rahm verfeinert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Fladenbrot.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Pfannengerichte

RINDFLEISCH MEXICANA

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rindfleisch 1 x 1cm gewürfelt
0.200 kg	Paprika rot gewürfelt
0.100 kg	Maiskörner aus der Dose
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Mexicaine Maricrème	Art.-Nr. 1495
-------	---------------------------	---------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Tomaten gehackt

Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch mit der Mexicaine Maricrème vermischen.
2. Das Gemüse unterheben und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Das Rindfleisch Mexicana scharf anbraten.
2. Zusätzlich kann das Gericht mit gehackten Tomaten abgelöscht werden.

Bemerkung, Variante

Anstelle von Rindfleisch kann auch Pouletfleisch oder Schweinefleisch verwendet werden.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnitzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.



RINDFLEISCH MIT MANGO UND KEFEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg Rindfleisch geschnetzelt

0.300 kg Kefen tiefgekühlt

1.300 kg Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Picanha Marinade Sensia Art.-Nr. 19531

Zur geschmacklichen Ergänzung

160 g Erdnüsse, Macadamianüsse oder Cashewkerne

3 Stk Mango geschnitten

Erdnussöl

Chilisauce

Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch mit der Picanha Marinade Sensia vermischen.
2. Das Gemüse und die Mango unterheben und in einer Schale präsentieren.
3. Als Dekoration können die Nüsse verteilt werden.

Zubereitung

1. Erdnussöl in einem Wok oder einer grossen Pfanne erhitzen, das Geschnetzelte kurz anbraten und ziehen lassen. Optional Chilisauce dazugeben und kurz mitkochen.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Jasminreis oder asiatische Nudeln.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Pfannengerichte

SCHWEINEFLEISCH RED CURRY

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.100 kg	Paprika rot gewürfelt
0.300 kg	Ananas geschnitten
1.400 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Red Curry Marinade Sensia	Art.-Nr. 13117
-------	---------------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Thai Basilikum oder Kafirlimetten-Blätter
Kokosnussmilch

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Red Curry Marinade Sensia marinieren und ziehen lassen.
2. Die vorbereiteten Zutaten dazu mischen und in einer Schale anrichten.

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch Red Curry scharf anbraten.
2. Das Gericht kann mit Kokosnussmilch verfeinert werden.
3. Gericht kann mit Thai-Basilikum oder Kafirlimetten-Blättern dekoriert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder asiatische Nudeln.



WILDGESCHNETZELTES MIT NÜSSEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Wildfleisch (Wildschwein, Reh oder Hirsch) geschnetzelt
0.300 kg	Walnüsse oder Maroni gehackt
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Aronia Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 18775
-------	-----------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das Wildfleisch mit der Aronia Marinade Sensia marinieren.
2. Die Nüsse unterheben und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Das Wildgeschnetzelte in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und heiss servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Fisch und Meeresfrüchte

FISCH MEDITERRAN

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Fischfilets (z.B. Seelachs, Kabeljau) geschnitten
0.100 kg	Zucchini geschnitten
0.200 kg	Cocktailtomaten
1.300 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

24 g	Fisch Gewürz	Art.-Nr. F132
30 g	Kapern	
10 g	Würzöl	Art.-Nr. 6417

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Tomate-Basilikum Maricrème	Art.-Nr. 5616
-------	----------------------------------	---------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Schwarze Oliven

Arbeitsanleitung

1. Die Fischfilets mit dem Fisch Gewürz und dem Würzöl oder der Tomate-Basilikum Maricrème marinieren.
2. Anschliessend die Tomaten und die Kapern darunter mischen.
3. Optional kann das Gericht mit Schwarzen Oliven verfeinert werden.

Zubereitung

1. Den Fisch in der Pfanne anbraten.



FISCHFILET MIT SPARGEL FRISCHKÄSE KRUSTE

Ausgangsmaterial

1.000 kg Fischfilets (z.B. Lachs, Seelachs, Kabeljau)

Kruste

120 g Frischkäse Füllung Spargel..... Art.-Nr. F208
50 g Paniermehl glutenfrei hell..... Art.-Nr. 13174

Zur geschmacklichen Ergänzung

100 g Kräuter Knoblauch Maricrème Art.-Nr. F450

Hilfsmaterial

Aluformen

Arbeitsanleitung

1. Frischkäse Füllung Spargel mit dem Paniermehl glutenfrei hell mischen.
2. Fischfilets waschen und trockentupfen.
3. Anschliessend die Fischfilets mit der Kräuter Knoblauch Maricrème marinieren.
4. Filets mit der Frischkäsemasse bestreichen und in die Alu-Schale legen.
5. Fertiges Produkt in der Theke anrichten.

Zubereitung

1. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 10 Minuten garen.
2. Optional zum Schluss kurz unter den Grill schieben.
3. Anschliessend den überbackenen Fisch mit etwas Zitrone beträufeln und zum Beispiel mit einem Salat servieren.



Convenience Fleisch Pfanne/Grill

> Fisch und Meeresfrüchte

GARNELN-BLUMENKOHL

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Garnelen (ohne Kopf und Schale)
0.300 kg	Blumenkohl (Rosetten oder TK)
0.200 kg	Erbsen TK
1.500 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Fresh Lemon Marinade Sensia	Art.-Nr. 14890
-------	-----------------------------------	----------------

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100g	Curry-Kokos Maricrème	Art.-Nr. 8628
------	-----------------------------	---------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Pinienkerne

Arbeitsanleitung

1. Die Garnelen mit der Fresh Lemon Marinade Sensia oder der Curry-Kokos Maricrème marinieren.
2. Anschliessend den Blumenkohl und die Erbsen darunter mischen.
3. Optional kann das Gericht mit Pinienkernen verfeinert werden.

Zubereitung

1. Die Garnelen kurz scharf in der Pfanne anbraten und ziehen lassen.
2. Das Gericht kann mit Zitronensaft oder Kokosnussmilch abgelöscht werden.

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
t +41 56 485 93 93
f +41 56 485 93 00
verkauf@pacovis.ch
pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
DE-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
f +49 7123 38004 29
info@pacovis.de
pacovis.de

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Zum Wiesfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 1 270 16 20-31
f +43 1 270 79 07-51
info@pacovis-food.at
pacovis.at