

Presseinformation

Dahlmann Catering serviert den Frühlingstipp mit frischer Kresse

(München, 5. März 2014) Der Frühling hat bereits seinen ersten Einzug gehalten und mit frischen Vitaminen kann man ganz leicht der Frühjahrsmüdigkeit entgegenwirken. Selbst gezogene Kresse eignet sich mit ihrem erfrischenden Geschmack, hohem Gehalt an Vitamin B und Vitamin C sowie jede Menge Eisen, Kalzium und Folsäure als perfekte Zutat für die gesunde Frühlingsküche. Besonders dekorativ und frisch kann eine selbst angelegte Kressekultur auf dem eigenen Küchenfensterbrett sein. Dahlmann Catering empfiehlt passend zur Jahreszeit ein Kresse-Schaumsüppchen mit Dahlmann Winzersekt aus der eigenen Catering Manufaktur.

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen: zwei mittlere Kartoffeln mehlig kochend, eine Schalotte, ein Esslöffel Butter, ein Liter Gemüsefond, 60 ml Dahlmann Winzersekt, 125 ml Schlagsahne, zwei Esslöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 200 g der frisch geernteten Kresse. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Schalotte fein hacken, in der zerlassenen Butter anrösten, mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Kartoffelwürfel dazugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zwei Drittel der Kresse hinzufügen, kurz kochen lassen und pürieren. Am Ende den Dahlmann Winzersekt hinzugeben und mit der Schlagsahne verfeinern. Nochmals kurz aufkochen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Kresse fein hacken, in die Suppe geben und sogleich servieren.

Man kann die Kresse natürlich auch zum Würzen von Aufstrichen – auf Frischkäse- oder Topfenbasis – oder zum Verfeinern von frischen Frühlingssalaten und warmen Speisen verwenden. Dahlmann Catering, der als High End-Caterer bevorzugt auf regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau setzt, bringt diese Produkte selbstverständlich auch bei seinen Kundenveranstaltungen ein.

Über Dahlmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem integrierten Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.