

It's TEA TIME

Spitzenköche wissen es längst: **TEE** schmeckt nicht nur als Heißgetränk. Es lässt sich auch hervorragend damit kochen. Ob Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts – die vielfältigen Teearomen verleihen jedem Gericht eine ganz besondere Note.

ROOIBOS- CHICKEN- CURRY

mit Jasminreis
S. 60



Teekanne Rooibos Tee
20 Beutel 2,69 Euro





GEWUSST: Tee-Eier sind in China ein beliebter Straßensnack. Schmecken pur mit Salzkrumen bestreut oder als kleine Besonderheit zur Jause oder im Salat.

INGWER-DARJEELING-TEE-EIER

Für 4 Personen

- 4 Eier
- 15 g Ingwer
- 1 EL Darjeeling Tee
- 1 EL Salz

1. Eier für 10 Min. in einem Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze hart kochen.
2. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
3. Eier mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale rundherum mit einem Löffel anbrechen, aber nicht ablösen.

4. 1 l Wasser mit 1 EL Salz in einem Topf erhitzen und den Tee sowie Ingwer 5 Min. kochen, bis der Tee dunkel und stark ist. Topf von der Kochstelle nehmen.
5. Die Eier einlegen und für mind. 3 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
6. Eier schälen und servieren.

⌚ 15 Min exkl. mind. 3 Std Ruhezeit
★☆☆ Hobbykoch



Twinings Darjeeling Tee
25 Beutel 2,99 Euro
(nicht in allen Märkten erhältlich)

TIPP: Schmeckt auch mit anderen Fruchtsaucen hervorragend. Etwa mit Himbeersauce oder mit einer Orangensauce. Dafür frischen Orangensaft mit Zucker und etwas Cointreau einkochen.



JASMINTEE-KOKOS-PANNA-COTTA

mit Mangopüree
S. 60



Alnatura Grüner Tee mit Jasmin
20 Beutel 2,49 Euro



UNS LIEGEN UNSERE FRÜCHTE AM HERZEN. DAHER VERARBEITEN WIR SIE, STRENG NACH SÜDTIROLER FAMILIENREZEPT, MIT VIEL LIEBE UND AUF BESONDERS SCHONENDE ART UND WEISE. SO BLEIBT DAS FRISCHE FRUCHTAROMA AUCH IN UNSEREN PRODUKTEN ERHALTEN.

Passt perfekt zu Käse - schon probiert?



Die Nr. 1 Konfitüre in Italien.

Erhältlich bei MERKUR

Follow us on facebook: www.facebook.com/zuegg.de.at

www.zuegg.com

IN GRÜNTEE GEBEIZTER LACHS

mit Rösti & Wasabi-Mayo S. 63



Teekanne Hochland Grüntee
20 Beutel 2,69 Euro



ERBSEN-SUPPE

mit Matchacreme & Garnelen S. 63



Alnatura Matcha Grüntee
30 g 12,99 Euro

ROOIBOS-CHICKEN-CURRY

mit Jasminreis



Für 4 Personen

- 400 g Jasminreis
- 2 EL Rooibos-Tee*
- 1 Hühnersuppenwürfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer *daumengroß*
- 4 Hühnerbrustfilets
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- 2 TL rote Currypaste
- 2 TL Garam Masala
- 150 g Cherrytomaten
- 150 g Zuckerschoten
- 200 ml Kokosmilch
- Sesamöl, Korianderblättchen

1. Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den Reis darin nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Rooibos-Tee in 200 ml siedendem Wasser für 5–6 Min. ziehen lassen. Tee gegebenenfalls durch ein Sieb gießen. Suppenwürfel darin auflösen.

3. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Hühnerbrustfilets kalt abwaschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In 2–3 cm dicke Streifen schneiden.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer mit der Currypaste und Garam Masala anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Hühnerstreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze von allen Seiten 4–5 Min. anbraten.

5. Cherrytomaten und Zuckerschoten hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Tee und Kokosmilch ablöschen und bei geringer Temperatur 10–12 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, mit Jasminreis anrichten. Mit etwas Sesamöl beträufeln und mit Korianderblättchen garnieren.

⌚ 35 Min ★☆☆ Hobbykoch

**TIPP: Den Tee können Sie auch aus den Teebeuteln entnehmen.*



JASMINTEE-KOKOS-PANNA-COTTA

mit Mangopüree

Für 4 Personen

- 2 Blätter Gelatine
- 200 ml Kokosmilch
- 200 g Schlagobers
- 3 EL Zucker
- 10 g Jasmintee
- 1 reife Mango
- 1 Limette *weiß abgespült*

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Schlagobers und Zucker aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Jasmintee einrühren und 10 Min. ziehen lassen.

2. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, die Teeblätter gegebenenfalls im Sieb gut ausdrücken. Gelatine aus dem Wasser nehmen und in der warmen Flüssigkeit vollständig auflösen. Dafür eventuell nochmals erhitzen, aber keinesfalls kochen. Die Masse in vier Förmchen füllen und für 5–6 Stunden zugedeckt kalt stellen.

3. Mango schälen und vom Kern befreien. Limette auspressen. Mangofleisch mit Limettensaft pürieren.

4. Zum Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Ränder mit einem Messer lösen. Jasmin Tee-Panna-Cotta auf Teller stürzen und mit Mangopüree anrichten. Evtl. mit Limettenzesten garnieren.

⌚ 30 Min exkl. 5–6 Std Kühlzeit

★☆☆ Hobbykoch



CRÈME BRÛLÉE

mit Earl Grey

Für 4 Personen

- 250 ml Milch
- 75 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Beutel Earl Grey Tee
- 250 g Schlagobers
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 4 EL brauner Zucker
- 1 EL Staubzucker

1. Backofen auf 100°C (Umluft) vorheizen.

2. Milch, Zucker und Mark der Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Teebeutel hinzufügen, Topf vom Herd nehmen und alles 5 Min. ziehen lassen.

3. Teebeutel aus der Milch entfernen und Schlagobers zur Milch gießen. Eier und Eigelbe schaumig schlagen und unter die Milch rühren.

4. Die Masse ca. 2–3 cm hoch in vier ofenfeste Schüsselchen oder Formen gießen. Im Backofen auf mittlerer Schiene für 50–60 Min. garen, bis die Crème gestockt ist. Nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

5. Den Backofen auf 240°C (Grillfunktion) vorheizen. Die abgekühlte Crème mit je 1 EL braunem Zucker bestreuen. Die Crème im Ofen auf oberster Schiene goldbraun karamellisieren. (Tipp: Wer ein Flambiergerät zuhause hat, kann auch das verwenden.)

6. Die fertige Crème brûlée vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen.

⌚ 65–75 Min ★☆☆ Fortgeschritten

DAS PASST

Beim Entdecken neuer Aromakombinationen mit Tee dürfen Sie in der Küche nach Herzenslust experimentieren. Hier ein paar Anregungen zum Kochen und Genießen:

Schwarzer Tee: Aroma: kräftig, goldbraun. Ideal zum Marinieren von Fleisch, aber auch für Gemüse, Cremes (z.B. Earl Grey) oder Kuchen.

Weißer Tee: Aroma: mild, zwischen Schwarz- und Grüntee. Passt gut zu Gemüse, Salaten und hellem Fleisch.

Grüner Tee: Aroma: herb-frisch. Passt gut zu Geflügel, Gemüse, Fisch und Salat.

Gewürztee: Aroma: würzig, orientalisch. Passt gut zu orientalischen und asiatischen Speisen.

Rooibos: Aroma: süßlich-vollmundig. Verfeinert Currys und Suppen, aber auch Desserts.

Matcha: Aroma: süßlich, fruchtig, intensiv. Tolle Farbe! Passt gut zu Kuchen, Torten, Keksen, aber auch zu Smoothies und Shakes.



CRÈME BRÛLÉE

mit Earl Grey
S. 60



Twinings Earl Grey Tee
25 Beutel 2,99 Euro

ANKER

Wien · 1891

**JEDE
SCHEIBE EIN
GENUSS!**
in bester
ANKER-Qualität

Frisch & Geschnitten Brote

wiederverschließbar • portionierbar • lange saftig & frisch

ANKER Frisch & Geschnitten-Brote sind nicht erhältlich in Tirol und Vorarlberg.

TEEKRÄUTER

Die **Ja! Natürlich Bio-Teekräuter** haben ihren Ursprung im Betrieb von Bio-Bauer Erwin Binder im Burgenland aus der Nationalparkregion Neusiedler See-Seewinkel. Seit 1994, also von Beginn an, ist der Familienbetrieb ein Partner von Ja! Natürlich. Erwin Binder ist es ein besonderes Anliegen, die Vielfalt in bester Qualität sowie ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritz- und Düngemitteln anzubieten.

Wie funktionieren die Teekräuter?

- ★ Einige Blätter zupfen.
- ★ Mit heißem Wasser aufgießen.
- ★ 5–10 Min. ziehen lassen.
- ★ Genießen!

Es gibt folgende Sorten:

- ★ Salbei
- ★ Zitronenverbene
- ★ Zitronenmelisse
- ★ Marokkanische Minze
- ★ Zitronenthymian

pro Topf 2,49 Euro
erhältlich bei MERKUR



AROMATISCH



ERBSENSUPPE
mit Matchacreme & Garnelen

Für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 800 g Erbsen *tiefgefroren*
- Meersalz, Pfeffer
- Zucker
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Hühnersuppe
- 35 g Butter
- 12–16 Garnelen
- 100 ml Schlagobers
- 2 EL Matcha-Tee
- Minzblätter zum Garnieren

1. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. 600 g Erbsen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
2. Erbsen mit Weißwein ablöschen und mit Hühnersuppe aufgießen. Ca. 10 Min. garen, bis die Erbsen weich sind. Suppe pürieren und die Butter einrühren.
3. Inzwischen die restlichen Erbsen in Salzwasser 3–5 Min. blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen in 2–3 Min. rundum anbraten.
5. Schlagobers mit Matcha-Tee schaumig rühren und in die Suppe mischen. Suppe nochmals erwärmen, mit einem Pürierstab aufschäumen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Garnelen und blanchierte Erbsen in tiefen Tellern anrichten und mit der Suppe übergießen. Mit Minzblättern garnieren.

© 30 Min ★☆☆ Hobbykoch

**IN GRÜNTEE
GEBEIZTER
LACHS**

mit Rösti & Wasabi-Mayo



Für 4 Personen

- 4 Kardamomkapseln
- 1 Limette, heiß abgespült
- frischer Koriander
- 75 g Meersalz
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Grüntee
- 500 g Lachsfilet
- 600 g festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl
- 150 g Mayonnaise
- 1 TL Wasabi

1. Kardamomkapseln im Mörser zerstoßen. Schale der Limette abreiben. Koriander waschen und fein hacken. Kardamom, Schale der Limette, Koriander, Meersalz, braunen Zucker und Grüntee miteinander vermischen, sodass eine grüne Beize entsteht.
2. Den Fisch überall mit der Beize bedecken und fest in Klarsichtfolie wickeln. In einem hohen Gefäß (da die Beize viel Flüssigkeit entzieht) über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Lachs aus der Beize nehmen, mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Lachs in dünne Streifen schneiden.
4. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 3–4 Min. ziehen lassen. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken.
5. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse portionsweise mit einem Löffel in der Pfanne verteilen und flach drücken. Rösti bei mittlerer Hitze 5–6 Min. auf jeder Seite goldbraun braten.
6. Mayonnaise mit Wasabi gut verrühren. Rösti mit Wasabi-Mayonnaise und Lachsstreifen servieren.

© 35 Min exkl. 24 Std Kühlzeit

★☆☆ Hobbykoch