

Pressemitteilung

Freunde überraschen mit Tee: Tee als Menü-Highlight für echte Gaumenfreuden

Hamburg, November 2011. Der Winter steht vor der Tür, die Tage werden kürzer, es wird kälter draußen, und man verbringt die Abende und Wochenenden wieder öfter gemütlich in den eigenen vier Wänden. Eine wunderbare Zeit, um den Kamin anzuzünden, den Tisch hübsch zu decken und gute Freunde oder Kollegen zu einem Abend in angenehmer Runde und einem schmackhaften Dinner einzuladen. Damit das Menü ein echtes Schlemmer-Highlight wird, empfiehlt der Deutsche Teeverband: „Überraschen Sie Ihre Gäste mit Tee, denn mit dem beliebten Aufguss aus der Teepflanze *Camellia sinensis* lassen sich nicht nur tolle Tee-Drinks kreieren, sondern auch Speisen hervorragend verfeinern. Sie bekommen eine angenehm feine, würzige Note und machen das Menü zur echten Gaumenfreude.“

Auf dem Tee-Portal für Verbraucher <http://www.tea-up-your-life.de> können sich interessierte „Hobby-Köche“ und „Gourmets“ kreative und schmackhafte Rezepte mit Tee downloaden und ganz einfach nachkochen.

Menü-Tipp vom Deutschen Teeverband:

Zuerst einmal werden die Gäste zum Aufwärmen mit einem heißen Tee-Apéritiv überrascht:

Orangen- Granate(e)

Zutaten für 2 große Teegläser:

- 6 Kardamomkapseln
- 30 g Ingwer
- 3 Bio-Orangen, 1 kleiner Granatapfel
- 400 ml Wasser
- 6 TL Schwarzer Assam- oder Kenia-Tee (oder 4-6 Teebeutel)
- 7 TL Granatapfelsirup



Vollständiges Rezept unter: <http://www.teaupyourlife.de/rezepte/drinks/Orangengranatee.php>

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Exotische Chai-Suppe

Zutaten 4 Personen:

2 TL Chai-Tee (ohne Milchzusatz)
 400 ml Wasser
 500 g Pangasiusfilet
 8 mittelgroße geschälte Garnelen
 5 EL (helle) Fischsauce
 1 Stück (ca. 5 cm) Galgantwurzel
 3 Zitronengrasstängel
 1 rote Chilischote
 6 Kaffir-Zitronenblätter
 (oder 1/2 TL Schale einer unbehandelten Zitrone)
 100 g kleine Shitake-Pilze
 8 Kirschtomaten
 400 ml Kokosmilch
 1 Bund Thai-Basilikum (od. Koriander)



Vollständiges Rezept unter: http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/vorspeisen/chai_suppe.php

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Mignons vom Schweinefilet in Tee-Creme

Zutaten für 4 Personen:

1 EL Ceylon- oder Kenia-Tee oder 2 Teebeutel
 2 Schalotten
 1 Bund Kerbel
 250 g Spätzle
 8 Schweinemedallions (je 80 g)
 20 g Butterschmalz
 2 EL Sherry
 1/2 TL Hefe-Gemüsebrühe (Instant, Reformhaus)
 100 g Sahne
 1 TL Speisestärke
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Vollständiges Rezept unter:

http://www.teaupyourlife.de/rezepte/hauptspeisen_fleisch/Schweinefilet_mit_Teecreme.php

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Tee-Parfait mit Himbeersauce

Zutaten:

4 EL Assam-Tee oder 6 Teebeutel
3 Blatt weiße Gelatine
50 g Brauner Zucker
200 g Sahne
300 g frische oder TK-Himbeeren
2 EL Himbeergeist
50 g Puderzucker
einige Stiele frische Minze



Vollständiges Rezept unter: <http://www.teaupyourlife.de/rezepte/dessert/TeeParfait.php>

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. (Gefrieren des Parfait: ca. 4 Std.)

Weitere Informationen und Rezeptvorschläge gibt es auf dem Verbraucher-Portal des Deutschen Teeverbandes unter: <http://www.tea-up-your-life.de>

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten!

Weitere Informationen:

tea-up your life

Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

c/o

ipr, idee public relations GmbH

Große Elbstraße 145 f

22767 Hamburg

Tel.: 040-28 40 13-0, Fax: 040-28 40 13-40

e-Mail: info@tea-up-your-life.de

www.tea-up-your-life.de

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Götsche

