

## Pressemitteilung

---

### Vielfalt der Sinne – Tees für die Festtage

---

Hamburg, 12.11.2014

**Die Weihnachtszeit mit ihren Festtagen rückt immer näher. Eine gute Planung mit gemütlichen Auszeiten sorgt dafür, dass man ihnen gespannt, entspannt und erwartungsvoll entgegenblicken kann. Tee darf dabei nicht fehlen, egal ob als Wohlfühlgetränk, feines Geschenk oder aromatische Zutat in Gebäck und Speisen.**

Jahraus jahrein zur gleichen Zeit paart sich die Vorfreude auf die stimmungsvolle Adventszeit mit den vielfältigen Aufgaben. Probieren Sie doch jetzt mal eine neue Vorgehensweise: Eine Tasse Tee trinken, die Vorbereitungen genießen und neue Kraft schöpfen. Schwarzer oder Grüner Tee ist dabei ein vorzüglicher Helfer, denn mit ihm kann man wunderbar entspannen. Je nachdem, ob man lieber ausruhen oder neue Energie tanken will: lange Ziehzeit für Besinnung, kurze Ziehzeit für einen neuen Kick.

#### *Individuell und kreativ*

Entspannt und voller Tatendrang kann man sich nun den vorweihnachtlichen Aufgaben widmen. Sind erst einmal die Geschenkideen gefasst, ist der größte Teil der Arbeit schon getan. Tee ist ein herrliches Präsent für Genießer und für solche, die es werden wollen. Er ist auch immer ein individuelles Geschenk, erhältlich in allen Preisklassen und vielfältigen Geschmacksrichtungen. Viele Tee- und Kaufhäuser bieten beste Sorten in festlichen, luxuriösen und kreativen Verpackungen an und halten schöne Tee-Accessoires bereit. Alternativ

machen selbstgestaltete Verpackungen und Dosen aus Tee ein ganz besonderes Geschenk.

### *Tee-Highlights fürs Fest*

Als besonders edle Sorte gilt **Weißer Tee** mit seiner exklusiven, feinen Geschmacksnote und so wohlklingenden Namen wie „Weiße Pfingstrose“, „Wassergeist“ oder „Silbernadel“. Der klassische Weiße Tee stammt aus China und wird in den hohen Bergregionen Fujians produziert. Nur die ungeöffneten Blattknospen werden per Hand gepflückt und besonders schonend verarbeitet.

Purer Luxus ist **Oolong**, ein halbfermentierter Tee, der durch seine aufwendige Verarbeitung ein besonderes Geschmackserlebnis bietet. Die Oolong-Tees weisen je nach Herkunft einen individuell unterschiedlichen Grad der Fermentierung auf, und bieten so einen großen Facettenreichtum. Die Geschmackpalette reicht von malzig-brotig bis fruchtig-duftig. Ein seltener Oolong aus der südchinesischen Provinz Fujian, der „Big Red Robe“ oder auch „Da Hong Pao“, wird als der teuerste Tee der Welt gehandelt, für den schon 10.000 Euro für 100 Gramm bezahlt wurden. Aber keine Sorge ums Weihnachtsbudget: Dem Facettenreichtum des Oolongs, von grünlich fruchtig aromatisch bis maronenbraun mit sanftem brotigen Aroma, ist es zu verdanken, dass er auch für weniger zu erhalten ist.

Eine weithin noch unbekanntes Spezialität ist **Nepal Tee**. Auf dem „Dach der Welt“, an den Hängen des Himalaya, wachsen die Teesträucher in dem Höhenklima langsam, so dass sich das Aroma der Blätter voll entwickeln kann. Das Ergebnis sind feine, frische Schwarztees, die im Charakter den Tees aus dem benachbarten Anbaugebiet Darjeeling in Indien ähneln.

### *Raffinierter kulinarischer Genuss*



Bei der Planung für das Festmahl oder die Adventsköstlichkeiten empfiehlt sich Tee als besondere Zutat. Aromareich und raffiniert verleiht er Gebäck, Suppe, Sauce, Fleisch, Fisch oder Dessert einen ganz außergewöhnlichen Geschmack. Hier ein paar Anregungen:

## 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)



### Zubereitung:

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen, ca. 3–5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Fischfilet waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Garnelen entdarmen und waschen. Beides mit 3 EL Fischsauce mischen und ca. 30 Minuten marinieren. Inzwischen Galgant, Zitronengras, Chilischote und Zitronenblätter waschen. Galgant schälen

und in dünne Scheiben schneiden. Von dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, die Stangen anschließend halbieren. Chilischote in feine Ringe schneiden. Zitronenblätter halbieren. Pilze putzen, die Stiele entfernen. Tomaten waschen. Kokosmilch mit Galgant, Zitronengras, Chili, Zitronenblättern und den Pilzen zum Kochen bringen, ca. 4 Minuten leise köcheln lassen, Tee unterrühren. Galgant und nach Belieben Zitronengras herausfischen. Nun Fisch, Garnelen und Kirschtomaten dazu geben und weitere 2 Minuten leise köcheln lassen. Mit der restlichen Fischsauce und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und unterheben.

Nährwert pro Portion:

924 kJ, 222 kcal; 26 g Eiweiß; 5 g Fett; 2 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit: 35 Minuten

## Suprême vom Perlhuhn in Curry

### Zutaten für 4 Personen:

4 Perlhuhnbrüste

1 TL Chinagewürz

Etwas Rosmarin, Thymian, Zimt

60 g Basmatireis

1 TL oder 1 Teebeutel Assam-Tee

2 Blatt Kanakiteig (hauchdünner Strudelteig)

1 Eigelb (verquirlt)

weißer und schwarzer Sesam

### Für die Sauce:

¼ Stange Lauch (nur das Weiße)

3 Stängel Staudensellerie

3 Schalotten

½ Knoblauchzehe

1 EL Currypulver

1 Stängel Thymian



1 Lorbeerblatt  
 1 Liter schwach gesalzene Geflügelbrühe  
 400 g Muskatkürbis  
 Butter, Erdnussöl  
 Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Perlhuhnbrüste von Fett und Sehnen befreien und in Erdnussöl erst auf der Hautseite knusprig braun braten, dann auf der Fleischseite nur kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chinagewürz würzen, auf ein Blech mit Butter, Rosmarin, Zimt und Thymian geben und im Ofen bei 85°C Umluft (105°C Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene für ca. 25 Minuten garen (zum Warmhalten Temperatur auf 60°C reduzieren).

Den Reis aufsetzen, 6 Minuten vor Garende den Tee in einem Filter zugeben. Den Tee entfernen, den Reis abgießen und abkühlen lassen. Den Kanakiteig in kleine Quadrate schneiden, mit etwas Butter bestreichen, eine zweite Lage darauf legen und etwas Reis in die Mitte des Teiges legen. Die Teigecken mit Eigelb bestreichen, zu einem Täschchen einschlagen und fest andrücken. Umgedreht auf das Backblech setzen, die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 6 Minuten bei 200°C Umluft (220°C Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene backen.

Für die Sauce das Gemüse säubern, würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Curry, Thymian und Lorbeer zugeben und einige Sekunden farblos anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und auf ein Drittel einkochen. Alles in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Den aufgefangenen Fond unter großer Hitze aufkochen und etwas kalte Butter zum Binden einrühren, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Muskatkürbis in feine Rauten schneiden, in etwas Butter ca. 8-10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Muskatkürbis in der Mitte des Tellers anrichten. Perlhuhnbrust je schräg in 3 Scheiben schneiden und auf den Kürbis legen. Das Reispäckchen dazulegen und zum Schluss die Sauce herumgeben.

Zubereitungszeit: ca. 90 Min.

## Tee-ra-misu mit Orangen

### Zutaten für 6-8 Personen

6 Teebeutel oder 6 TL Assam Tee

6 unbehandelte Orangen

eventuell 3 EL Orangenlikör

250 g Mascarpone

200 g Sahnejoghurt

75 g Puderzucker

4 Blatt weiße Gelatine

300 g Cantuccini (italienische Mandelkekse)

200 g Schlagsahne

Kakao zum Bestäuben



### Zubereitung:

Tee mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. 1 Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Alle Orangen filetieren und den Saft dabei auffangen.

Orangenschale, -saft und eventuell Orangenlikör unter Mascarpone, Joghurt und Puderzucker rühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter die Mascarpone Masse rühren. Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Mascarpone Masse heben.



In eine große Schüssel eine Lage Cantuccini geben, mit Tee beträufeln, Orangenfilets belegen und einen Teil der Mascarponecreme bestreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind.

4 Stunden kalt stellen. Dick mit Kakao bestäuben.

## Teekuchen-Würfel mit weißem Tee

### Zutaten für ca. 40 Stück:

4 Teebeutel oder 4 TL Weißer Tee mit Jasmin  
 4 Eier (Gewichtsklasse M)  
 300 g Zucker  
 150 g geschmolzene Butter (handwarm)  
 400 g Weizenmehl (Typ 405)  
 1 Pck. Backpulver  
 400 g weiße Kuvertüre  
 150 g dunkle Kuvertüre



### Zubereitung:

Den Tee mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Den Tee abkühlen lassen. Mit dem Handrührgerät Eier und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Nacheinander die geschmolzene Butter, Mehl, Backpulver und zum Schluss 150 ml Tee unterrühren.

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Kastenblech (35x25 cm) einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 150°C; Gas Stufe 2-3) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Den Kuchen mehrfach mit einem Holzstäbchen einstechen und mit 100 ml Tee tränken. Ganz auskühlen lassen und anschließend in gleich große Würfel schneiden.

Weißer Kuvertüre fein hacken und in einer Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser schmelzen. Die Würfel einzeln mit der Kuvertüre

überziehen. Abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter 6 Stunden trocknen lassen. Die dunkle Kuvertüre fein hacken und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Einen Löffel in die Kuvertüre tauchen und die Teewürfel streifenförmig mit der dunklen Kuvertüre verzieren. Nochmals 3 Stunden trocknen lassen.

Tipp:

Kühl und trocken gelagert bleiben die Teekuchen-Würfel mehrere Tage frisch.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:  
Deutscher Teeverband e.V.  
Dr. Monika Beutgen  
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg  
Tel.: 040/ 23 60 16 34  
Fax: 040/ 23 60 16 10  
E-Mail: [tee@wga-hh.de](mailto:tee@wga-hh.de)