



43

Mit TeeFinesse

„Any time is tea-time“ – „Teezeit ist jederzeit“, sagte der literarische Tee schlürfende Edgar Wallace. Tee lässt sich nicht nur wunderbar trinken. Die Zutat „Tee“ kann Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts erst den richtigen Pfiff verleihen. Dem kann Anka Kleebinder, Teefachberaterin mit großem Faible für Kochen und Mitwirkende im Fornello Kochclub, nur zustimmen. Sie begibt sich leidenschaftlich gerne auf kulinarische Entdeckungsreisen mit Tee. Hier ihre Empfehlungen und Rezept-Ideen zum Thema „Kochen mit Tee“:



- **New Zealand Oolong** (Pflückzeit November bis März) ist ein grüner Oolong aus dem einzigen Teegarten Neuseelands. Charakter: hocharomatisch, fein-fruchtig, blumig, weich. *Empfehlung:* zu hellen Fleischsorten wie Huhn und Kaninchen, oder aber auch zu Ziegenfrischkäse. Dazu passende Gewürze: Thymian, Rosmarin.
- **Golden Oolong aus China** (Erntezeit Frühjahr). Charakter: dezent-cremig milch-charakter. *Empfehlung:* zu Fisch und vegetarischen Kreationen.
- **Mae Salong Oolong aus Thailand** (Erntezeit Frühjahr). Charakter: betörender, milder, sehr weicher Geschmack, mit äußerst fruchtig-blumigen Nuancen. *Empfehlung:* zu Lachsforelle, Seesaibling und Geflügel.
- **Colombia Especial Cacao** aus Kolumbien

- (Erntezeit Frühsommer) ist eine Mischung aus Schwarztee mit Kakaoschale. Charakter: vollmundiger, leichter Schwarztee aus den Anden mit dezenter Kakaonote. *Empfehlung:* zum Dessert oder statt einer Nachspeise. Dazu passen Schokolade, Rum, exquisite Zigarren.
- **Kakegawa Benifuki** (Erntezeit Frühjahr). Charakter: Die Rarität, ein schwarzer Tee aus Japan ist eine Besonderheit, die sich eine herzhaft, honigsüße Malznote auszeichnet. *Empfehlung:* Für Crème brûlée, zu Rindfleisch, scharf gebratenem Huhn.
- **Shincha Asanoka** ist grüner Tee aus Japan (Erntezeit Frühjahr). Charakter: Flugtee aus Japan aus der seltenen Strauchart Asanoka. Vollmundig und süß im Geschmack mit dezenten Fruchtnoten. *Empfehlung:* zu Spargel, Fisch, Meeresfrüchten, Salaten und fri-

schen Früchten und schmeckt auch gemixt mit Reiswein.

- **Tansania Usambara Oolong** aus Tanzanias Usambara Gebirge (Erntezeit ganzjährig). Charakter: samtig, weich, erinnert an Honig, Kakao und Haselnuss – kurz gesagt: ein Hochgenuss für alle, die schwarzen Oolong lieben. *Empfehlung:* zu zartem Lamm, Zicklein, Zucchini, Lachs, Kürbis und zu hellen Fleischsorten.
- **Moonlight Dongzhai** ist ein Weißer Tee aus China (Erntezeit Frühjahr bis Sommer). Charakter: süß-aromatische Spitzenqualität mit zart-nussigem Geschmack. *Empfehlung:* als Apertiv, als Cocktail mit Champagner gemixt, Begleiter für Apéro, Amuse Bouche und Vorspeisen.

„Kochen mit Tee kann sehr spannend sein – lassen Sie sich inspirieren!“

TRÜFFELKARTOFFEL-SUPPE MIT MATCHA-SCHAUM

500 g Trüffelkartoffeln, 2 Zwiebeln, 250 ml Milch, 250 ml Obers, Olivenöl, Salz, Pfeffer, schwarzer Trüffel. Matcha-Schaum: 150 ml Milch, 1 TL Matchapulver.

Würfelig geschnittene Kartoffeln und fein gehackte Zwiebeln in Olivenöl erhitzen und würfelig geschnittene Trüffelkartoffeln kurz mitrösten. Milch und die Hälfte des Schlagobers zufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Danach fein pürieren und mit dem restlichen Obers, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Matcha-Schaum Milch mit dem Matchapulver gut verrühren und nur leicht erhitzen. Danach am besten mit einem Milchaufschäumer aufschlagen.

ENTENBRUST MIT ROSE HIP DELIGHT-SAUCE

4 Entenbrüste, 4 EL Ronnefeldt Tee Rose Hip Delight, 125 ml Rotwein, Saft einer Orange, 1 TL Honig, 1 Thymianzweig, 100 g geschlagenes Obers, Salz, Pfeffer, Öl, Suppe zum Aufgießen.

Die gewürzten Entenbrüste in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten und zum Rasten ins vorgeheizte Rohr geben. Für die Sauce Tee, Rotwein, Orangensaft und Gewürze aufkochen, zehn Mi-

nuten ziehen lassen und anschließend abseihen. Den Bratenrückstand der Ente leicht stauben, mit etwas Suppe ablöschen, die Sauce dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Vor dem Anrichten mit geschlagenem Obers vollenden.

SILBERLINDENBLÜTENSORBET MIT WODKA

25 Stück Ronnefeldt Teavelopes Silberlindenblüte, 1 l Milch, 1 l kochendes Wasser, 200 g Weißer Kandiszucker, 4 Esslöffel Wodka, 10 Eidotter, 100 g heller Biohoney (oder Ronnefeldt Vanille in Akazienhonig).

Den Silberlindenblütentee mit kochendem Wasser überbrühen, fünf Minuten ziehen lassen, abseihen und beiseite stellen. Milch mit Kandiszucker in einem Topf zum Kochen bringen, Wodka und Silberlindenblütentee beifügen. Unter ständigem Schlagen die Eidotter nach und nach bei milder Hitze einrühren. So lange schlagen bis eine cremige Masse entsteht. Nicht zu heiß werden lassen, damit das Eiweiß nicht gerinnt. Den Topf vom Herd nehmen, den Honig unterziehen, alles durch ein feines Tuch passieren und erkalten lassen. In eine Sorbetière füllen und gefrieren lassen. Vor dem Servieren portionsweise in hohe Gläser füllen und beliebig mit Sekt oder Wodka übergießen.



EARL GREY CRÈME BRÛLÉE

250 ml Milch, 250 ml Obers, 4 EL Ronnefeldt Earl Grey loser Tee, Vanilleschote, 6 Dotter, 125 g Zucker, Rohrzucker zum Flambieren. Milch, Obers und Tee aufkochen und anschließend abseihen. Dotter mit dem Zucker verrühren und langsam in die aufgekochte Milch-Obers Mischung einfließen lassen. In kleine Souffleeförmchen füllen, bei 100 Grad ca. 30 Minuten backen, bis die Masse stockt. Braunen Rohrzucker darauf streuen, flambieren. *Anmerkung:* Mengenangaben für 4 bis 6 Portionen.