

Pressemitteilung

Heißer Begleiter fürs Menü:

Tee macht Speisen zum Highlight für die Sinne

Hamburg, Januar 2011. Ein spritziger Earl Grey zur Entenbrust mit buntem Salat, ein leichter Oolong oder Grüntee zum Schellfisch und ein würziger Chai-Tee zum Pralinen-Dessert – Tee ist aufgrund seiner Vielfalt ein attraktiver Begleiter für jedes Gericht und macht dies zu einem wahren Geschmackserlebnis. In Asien gehört das weltweit beliebteste Getränk nach Wasser deshalb schon seit Jahrhunderten zur Esskultur. Aber auch auf Deutschlands Tischen und Tafeln geht der Trend zum Tee. Spitzengastronomen haben sein Potenzial ebenfalls entdeckt, kochen mit Tee und kredenzen ihn statt Wein zum Menü. Mit gutem Grund: Tee unterstreicht den Geschmack eines Gerichts, umschmeichelt auch den Gaumen und macht Speisen zum Highlight für die Sinne. Im Gegensatz zu Wein enthält Tee keinen Alkohol und ist deshalb eine attraktive Alternative auch für Autofahrer.

Wie bei Wein stellt sich auch bei Tee die Frage nach der richtigen Wahl zur jeweiligen Speise. Die Geschmackskomponenten können je nach Sorte mit Aromen eines Gerichts harmonieren, sie neutralisieren, ergänzen oder mit ihnen kontrastieren. „Feste Regeln für die Teewahl beim Essen gibt es nicht. Erfahrungsgemäß passen aber beispielsweise leichte Grüntees meist gut zu milden Fischgerichten, während sich kräftige Schwarztees besser als Begleiter für herzhaftere, würzige Speisen eignen“, erklärt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes (siehe auch Tabelle mit weiteren Tipps zur Orientierung). Ihr Rat: Sich einfach auf kulinarische Entdeckungsreise zu begeben und dabei verschiedene Kombinationen auszuprobieren.

Wie ein Menüvorschlag des Deutschen Teeverbandes zeigt, darf der Tee zwischen den Gängen ruhig gewechselt werden.



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



Tabelle: Welcher Tee passt zu welcher Speise?

| Tee | Speise |
|--|--|
| Schwarztees | |
| Assam- und Kenia-Tee | Fleisch, Wild, Currys, mediterrane und arabische Gerichte; auch süße Speisen |
| Darjeeling, Hochland-Tees (z.B. Ceylon, Nepal) | Leichte Gerichte, milde asiatische Speisen |
| Rauch-Tee (Lapsang Souchong) | Muscheln, Austern und andere Meeresfrüchte, Suppen, geräucherte Speisen (Schinken, Fisch), Lamm und Rindfleisch |
| Earl Grey | Süße und herzhaftere Speisen mit fruchtiger Note |
| Grüner Tee | Leicht gesüßte und mild gewürzte Gerichte, Meeresfische, Gemüse und Reis, japanische Sushi |
| Oolong (Halbfermentierter Tee) | Leichte Gerichte, Meeresfrüchte, magere Schweinefleisch- oder Fischgerichte |
| Weißer Tee | Leichte und milde Speisen wie Fisch und Geflügel, feine Desserts mit Mandeln, Kokos sowie Sahne- und Zitronencremes, Pudding |
| Pu-Erh | Deftige Speisen, Ente, Wild, Innereien, Räucherfisch oder -fleisch, Salziges, Scharfes und Mariniertes |

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 Göttsche

Menüvorschlag



Vorspeise: Entenbrust mit buntem Salat

Zutaten für 4 Personen: 4 EL und 1 TL Assam-Tee, 2 Entenbrustfilets (je 250 g), 200 g Feldsalat, 200 g Kirschtomaten, 1 rote Paprikaschote, 1 Bund Radieschen, 10 g Butterschmalz, 50 g Alfalfa-Sprossen, 3 EL weißer Balsamessig, 6 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Passende Tees: Earl Grey, Darjeeling

Vollständiges Rezept unter:

<http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/vorspeisen/Entenbrust.php>



Hauptspeise: Schellfischfilet auf Oolong-Risotto

Zutaten für 4 Personen: 1 gehäufte TL Oolong Tee, 300 ml Wasser, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl, 250 g Risottoreis, 350 ml Geflügelfond, 12 Salbeiblätter, 4 Schellfischfilets mit Haut à 150 g, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Mehl, 2 Stiele Rosmarin, 20 g Butter

Passende Tees: Oolongs, Grüne Tees

Vollständiges Rezept unter:

http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/hauptspeisen_fisch/schellfisch.php



Dessert: Schoko-Surprise Tee-Pralinen mit Assam

Zutaten für 30 Stück:

250 g Zartbitter-Schokolade, 1/8 l Schlagsahne, 2 EL Assam-Tee, 1/2 TL Ingwerpulver, 50 g weiche Butter

Passende Tees: Chai, Assam

Vollständiges Rezept unter:

<http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/dessert/Teepralinen.php>