

BÜFFELMOZZARELLA AUF AUBERGINEN-CARPACCIO

Valentinstagsmenü: Vorspeise

MEISTER
STÜCK



Knoblauchzehe



Aubergine



Petersilie



Schnittlauch



Parmesanflakes



getrocknete Cranberrys



Pinienkerne



Büffelmozzarella

40 [40|45] Min.

100 [100|100] Min.

Stufe 3

Thermomix kocht

Ein Tipp vorweg: Bereite das Dessert Deines 3-Gänge-Valentinstags Menü zuerst zu, am besten schon am Vortag. Und dann geht es los mit unserem Carpaccio der Extraklasse für Dein romantisches Dinner! Hierfür gibt es mit gebackene Auberginenscheiben, die mit einem Mozzarella di Buffalo, frisch-würzigem Schnittlauch-Pesto, gerösteten Pinienkernen und Cranberrys als rosa Farbtupfer getoppt werden. Lasst es Euch schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **3 kleine Schüsseln**, **1 kleine Pfanne** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 KNOBLAUCHÖL ZUBEREITEN

Den halben **Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Olivenöl*, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **15 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



4 SCHNITTLAUCHPESTO ZUBEREITEN

Schnittlauch in ca. 2 cm große Röllchen schneiden. **Parmesanflakes** mit dem **Schnittlauch** und der **Hälfte** der gerösteten **Pinienkerne** in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Olivenöl*, **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 6** zu einem **Pesto** vermischen.



2 CARPACCIO SCHNEIDEN

Strunk der **Aubergine** entfernen und die **Aubergine** quer in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Auberginen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Knoblaucholivenöl** einpinseln.

Auberginen 15 Min. im Backofen garen, bis sie weich sind. Mixtopf spülen und trocknen und mit der Zubereitung fortfahren.



5 AUBERGINEN ANRICHTEN

Den **Mozzarella** halbieren. **Auberginen** auf Teller verteilen und in die Mitte der **Auberginen** jeweils eine **Mozzarella**hälfte legen. **Mozzarella** mit ein wenig **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

★ **TIPP:** Du kannst die Vorspeise super vorbereiten, auch schon einen Tag früher. Richte sie erst auf Tellern an, bevor Du sie essen möchtest.



3 WÄHRENDDESSEN

In einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht braun sind, in eine kleine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Blätter der **Petersilie** abzupfen und in den Mixtopf geben. **Cranberrys** in den Mixtopf zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



6 ANRICHTEN

Auberginen mit **Cranberry-Petersilien-Mix** und restlichen **Pinienkernen** bestreuen.

Schnittlauchpesto über den Vorspeisenteller träufeln und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	½ ☉	½ ☉	½ ☉
Aubergine ES	1	2 (klein)	2
Pinienkerne	10 g	10 g	10 g
Cranberrys	10 g	10 g	20 g
Petersilie/ Schnittlauch	10 g ☉	15 g ☉	20 g
Parmesanflakes 5)	10 g	15 g ☉	20 g
Büffelmozzarella D.O.P. 5)	125 g	250 g	250 g
Olivenöl*	je 35 g	je 50 g	je 70 g
Wasser*	30 g	40 g	50 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 250 g)
Brennwert	1.000 kJ/239 kcal	2.330 kJ/557 kcal
Fett	24 g	56 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	9 g
Kohlenhydrate	4 g	9 g
- davon Zucker	3 g	7 g
Eiweiß	3 g	7 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

RINDERSTEAKS MIT PINKEM KARTOFFELPÜREEE

Valentinstagsmenü: Hauptgang

MEISTERSTÜCK



Rinderhüftsteak



Kartoffeln



Butter



Rosa Pfefferbeeren



Zitrone



Rote Bete



Buschbohnen



Balsamicoessig



Knoblauchzehe



Schalotte



Rosmarinweig

40 [40|45] Min.

100 [100|100] Min.

Stufe 3

Thermomix kocht

Auch beim Hauptgericht unseres Valentinstags-Meisterstücks möchten wir Euch mit rosa Farbtupfern und jeder Menge guten Geschmack verwöhnen! Darum gibt es zu den auf den Punkt gebratenen Rindersteaks eine rosa Zitrus-Pfeffer-Butter, eine würzige Rosmarin-Balsamico-Soße und ein leuchtend pinkes Kartoffelpüree. Das Auge isst bekanntlich mit und wir sind sicher, dass Deine Lieben beim Anblick dieses Meisterstücks mit Komplimenten nicht sparen werden!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den Backofen auf **180 °C** Ober-Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **1 feine Gemüsereibe**, **1 großen Teller** und **1 Backblech mit Backpapier**.



1 ZITRUS-PFEFFER-BUTTER
 Mixtopf spülen und trocknen. **Schalotte** und den halben **Knoblauch** abziehen, die **Schalotte** halbieren, beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen. **Zitronenschale** abreiben. **20 g [45 g|60g] Butter, Zitronenabrieb, rosa Pfefferbeeren, Salz* und Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **12 Sek./Stufe 4** vermischen, in eine kleine Schüssel umfüllen und kalt stellen.



4 SOSSE ZUBEREITEN
 Nach der Garzeit Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. Erneut **Öl*** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. **Knoblauch-Zwiebel-Mix** und restlichen **Rosmarinzweig** zugeben und 2 – 3 Min. dünsten. Mit **Balsamico** ablöschen, **Garflüssigkeit*** (siehe Zutatenliste) zugeben und ca. 1 Min. einköcheln lassen. **20 g [35 g|40 g] kalte Butter** in die Pfanne geben und **Butter** in kreisender Bewegung schmelzen lassen. Nicht mehr aufkochen.



2 DAMPFGAREN
 Enden der **Buchbohnen** abschneiden und **Bohnen** in den Gareinsatz geben. **Kartoffeln** schälen, in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und im Varoma-Behälter verteilen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. Varoma verschließen. **Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **27 Min./Varoma/ Stufe 1** dampfgaren. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 PÜREE ZUBEREITEN
 Mixtopf komplett leeren. **250 g [375 g|500 g] Rote Bete** in grobe Stücke schneiden, mit dem **Saft** in den Mixtopf geben und **3 Min./80 °C/Stufe 1** erhitzen. Danach **Kartoffeln, Salz* und Pfeffer*** zugeben und **30 Sek./Stufe 4** pürieren. Mit dem Spatel einmal verrühren, nach unten schieben und noch einmal **15 Sek./Stufe 3,5** zu einem feinen Stampf pürieren. **Bohnen** in eine Schüssel umfüllen und mit **Olivenöl*, Salz* und Pfeffer*** würzen.



3 STEAKS BRATEN
2 – 4 Rosmarinnadeln abzupfen, grob hacken und auf einen großen Teller geben. Mit je ½ TL [**3/4|1 TL**] **Salz*** und **Pfeffer*** mischen. **Rindersteaks** in der **Rosmarinmischung** wenden. Erst 15 Min. vor Ende der Dampfgarzeit in einer großen Pfanne **Öl*** erhitzen und **Rindersteaks** je Seite für 1 – 2 Min. scharf anbraten. **Steaks** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im Backofen ca. 5 Min. fertig garen und mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN
Kartoffelpüree auf Teller verteilen und **Bohnen** dazulegen. **Rindersteaks** in Scheiben schneiden und daneben anrichten. Mit der **Soße** und **Zitrusbutter** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Schalotte DE	1	1	1
Knoblauch ES	½	1 ½	1 ½
Zitrone ES	1	1	2
rosa Pfefferbeeren 4)	2 g	2 g	2 g
Buschbohnen DE	200 g	300 g	400 g
Kartoffeln DE	400 g	500 g	600 g
Rosmarinzweig	1	1	1
Rinderhüftsteaks	250 g	375 g	500 g
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml	18ml ☞	24 ml
Butter 5)	40 g ☞	80g ☞	100g ☞
Rote Bete	250g ☞	375g ☞	500 g
(Oliven-)Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Garflüssigkeit*	90 ml	110 ml	150 ml
Wasser*		450 g	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	493 kJ/118 kcal	3.727 kJ/782 kcal
Fett	3 g	21 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	8 g	54 g
– davon Zucker	3 g	19 g
Eiweiß	5 g	35 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch
 11) Schwefeldioxid und Sulfite
 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
 DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

SCHOKOLADENCREME MIT GRANATAPFELSOSSE & KROKANT

Valentinstagsmenü: Dessert

MEISTERSTÜCK



Schokolade



Sahne



Desserttraummischung



Granatapfel



Mehl



Chilipulver



Butter



Puderzucker



Zuckerrübensirup



Kartoffelstärke

40 [40|45] Min.

100 [100|100] Min.

Stufe 3

Thermomix kocht

Der krönende Abschluss Eures Meisterstück Valentinstags-Dinner: Unsere Schokoladencreme. Bereite die Creme am besten bereits einen Tag vorher zu, sodass es schön fest werden kann. Das geht auch mit dem selbst gemachten, süßen Chili-Krokant, das garantiert für feurige Überraschungsmomente sorgen wird. Die rosa Soße mit Granatapfelkernen macht Euer Dessert zu einem richtigen Blickfang, wodurch das Genießen noch mehr Freude bringt.

LOS GEHT'S

Wasche den **Granatapfel** ab.
 Heize den Backofen auf **160 °C** Ober-Unterhitze (**150 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel, 1 kleinen Topf, 1 kleine Schüssel** und **1 Backblech mit Backpapier**.



1 SCHOKOLADE SCHMELZEN

Schokolade in Stücke brechen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **4 Min./60 °C/Stufe 2** schmelzen. (Kontrollieren ob die Schokolade geschmolzen ist, eventuell mehr Zeit) **Geschmolzene Schokolade** in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen, mit kaltem Wasser füllen, damit der Mixtopf ganz kalt wird. **Wasser** wieder ausleeren und Mixtopf trocknen.



4 FÜR DEN KROKANT

Wasser*, restlichen **Puderzucker**, **20 g Butter** und **Zuckerrübensirup** in den Mixtopf geben und **3 Min./100°C/Stufe 1** erwärmen. **Mehl** und **Chili** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 4** zu einer glatten Masse verrühren. Krokantmasse mit einem Löffel dünn auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen. **★TIPP2:** Lass an allen Seiten einen mindestens ca. 3 cm großen Rand frei, damit nichts von der Masse unter das Backpapier läuft.



2 MOUSSE ZUBEREITEN

Dessertschalen bereitstellen. Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Kalte **Sahne** und **Desserttraummischung** in den Mixtopf geben und **Stufe 3** steifschlagen (ohne Zeitangabe unter Beobachtung). Die Hälfte der geschlagenen **Sahne** rasch unter die noch warme (aber nicht heiße) Schokolade heben bis die Masse relativ glatt ist. Wenn beides gut vermenget ist, die restliche geschlagene **Sahne** unterheben. In Dessertschalen füllen und kühl stellen. (siehe **★Tipp4**)



5 KROKANT BACKEN

Backe den **Krokant** im Ofen bei **160° C** Ober- Unterhitze (**150°** Umluft) auf der mittleren Schiene für **15 – 20 Min.** bis dieser anfängt gleichmäßig leicht zu bräunen. Danach aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke brechen.

★TIPP3: Die Backzeit kann je nach Ofen etwas variieren.



3 FÜR DIE SOSSE

Granatapfel halbieren und **Kerne** über einem Topf mit Hilfe eines Löffels herausklopfen (**Vorsicht vor roten Flecken!**). **Wasser***, **Kartoffelstärke** und **1 EL Puderzucker** in den Mixtopf geben und **10 Sek./ Stufe 6** vermengen. **Granatapfelkerne** in den Mixtopf zugeben, **5 Min./98 °C/↻/Stufe 2** erhitzen und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen. **★TIPP1:** Falls dir die **Soße** zu dick sein sollte, gib noch **1 – 2 EL Wasser*** hinzu.



6 ANRICHTEN

Die Schokoladencreme mit der **Granatapfelsoße** toppen und mit Krokant garnieren.

★TIPP4: Wenn Du die Creme in einer großen Schüssel abkühlen lässt, kannst Du Nocken abstechen um das Dessert auf Tellern anzurichten.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Sckokolade	100 g	150 g	200 g
Sahne 5)	200 ml	300ml	400 ml
Desserttraummischung	1 g	1 g	2 g
Granatapfel TR EG	1	1	1
Kartoffelstärke	4 g	4 g	4 g
Puderzucker	50 g	50 g	50 g
Butter 5)	20 g	20 g	20 g
Zuckerrübensirup 5)	25 g	25 g	25 g
Mehl 1)	25 g	25 g	25 g
Chili	2 g	2 g	2 g
Wasser* für die Soße	75 g	90 g	100 g
Wasser* für den Krokant	25 g	40 g	50 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	1.053 kJ/252 kcal	3.822 kJ/914 kcal
Fett	17 g	61 g
- davon ges. Fettsäuren	11 g	40 g
Kohlenhydrate	21 g	78 g
- davon Zucker	18 g	66 g
Eiweiß	2 g	8 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

TR: Türkei EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at