

FRUCHTIGER GRAPEFRUIT-ORANGENSALAT MIT MATE-LIMETTE-VINAIGRETTE

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR ZWEI PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT
(ohne Ziehzeit)

20 Min

Zutaten für die Vinaigrette:

1 Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE

50 ml kochend heißes Wasser

½ kleine Chilischote

4 EL Olivenöl

Salz

1 TL Ahornsirup

Zutaten für den Salat:

1 Pink Grapefruit

2 Orangen

1 kleine rote Zwiebel

4 Stiele Minze

2 Stiele (Strauch-)Basilikum

1 Stiel Rosmarin

200 g Hirtenkäse

Szechuanpfeffer

oder schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE mit kochend heißem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Pyramidenbeutel entfernen und die Mate-Limette-Infusion abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Chilischote entkernen und in sehr feine Ringe schneiden. Mate-Limette-Infusion mit Chili, 3 EL Olivenöl, Salz und Ahornsirup verrühren.
- Grapefruit filetieren. Den Saft dabei auffangen und zur Vinaigrette geben. Die Schale der Orangen dick abschneiden, sodass die weiße Haut dabei entfernt wird. Orangen in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in hauchfeine Ringe hobeln. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zutaten auf einer Platte anrichten.
- Eine Grillpfanne erhitzen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln vom Stiel zupfen und fein hacken. Hirtenkäse halbieren, mit restlichem Olivenöl bepinseln und mit Rosmarin bestreuen. Hirtenkäse in der heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Auf dem Salat anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit zerstoßenem Szechuanpfeffer bestreuen. Dazu nach Belieben knuspriges Baguette servieren.



GRIESSKUCHEN MIT MATE-LIMETTE

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR ZEHN STÜCKE

ZUBEREITUNGSZEIT
(plus Backzeit)

30 Min



3 Tea Diamonds® EILLES TEE MATE-LIMETTE

250 ml kochend heißes Wasser

2 große Bio-Limetten

4 Eier

200 g Zucker

1 große Prise gem. Vanille

1 große Prise Salz

125 g Weizengrieß

175 g Mehl Type 550

2 geh. TL Weinsteinbackpulver

100 g griechischer Joghurt

200 ml Sonnenblumenöl

Zum Tränken:

50 ml Limettensaft (frisch gepresst)

60 g Zucker

Zum Verzieren:

4-5 EL Puderzucker

Limettenzesten von 1 Limette

2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

- 1 Die drei Tea Diamonds® EILLES TEE MATE-LIMETTE in einen Metall-Meßbecher geben und mit kochend heißem Wasser übergießen. 10 Minuten ziehen lassen. Pyramidenbeutel entfernen und die Mate-Limette Infusion abkühlen lassen.
- 2 Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eier, Zucker, gemahlene Vanille und Salz 10 Minuten mit der Küchenmaschine weißschaumig schlagen. Inzwischen Grieß, Mehl, Limettentreib und Backpulver mischen. 75 ml der Mate-Limette Infusion, Limettensaft, Joghurt und Öl zur Eimasse geben und kurz verrühren. Grieß-Mehlgemisch ebenfalls kurz unterrühren.
- 3 Die Masse in eine sehr gut gefettete und mit Mehl bestäubte Gugelhupfform (22 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-Unterhitze) ca. 50-55 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen (Stäbchenprobe machen).
- 4 Restliche Mate-Limette Infusion (175 ml) mit Limettensaft und Zucker 3-4 Minuten zu einem Sud köcheln lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen mit einem Holzspieß mehrfach einstechen und mit dem heißen Sud esslöffelweise nach und nach tränken. Den Kuchen 5 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben und mit in Zucker gewälzten Limettenzesten verzieren.

FRUCHTIGER MATE-LIMETTE PUNSCH MIT FEIGE UND PHYSALIS

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR EIN GLAS

ZUBEREITUNGSZEIT
(ohne Ziehzeit)

5 Min



1 frische kleine Feige

7 Physalis (40g)

1 Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE

50 ml Orangensaft (frisch gepresst
oder aus der Kühlung)

200 ml kochend heißes Wasser

¼ Zimtstange

1 Sternanis

ZUBEREITUNG

- 1 Feige waschen und in feine Spalten schneiden. 6 Physalis aus den Hüllen lösen und je nach Größe halbieren. Zur Verzierung 1 Physalis und 1 Feigenspalte auf einen Holzspieß stecken.
- 2 Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE in einen kleinen Topf geben und mit kochend heißem Wasser aufgießen. Orangensaft, Zimt und Sternanis zufügen, erhitzen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Den Pyramidenbeutel, Zimt und Sternanis entfernen.
- 3 Feigen und die halbierten Physalis zufügen. Kurz erhitzen. Punsch in ein Punschglas geben. Mit dem Früchtespieß verzieren servieren.



MATE-LIMETTE SMOOTHIE MIT MANGO

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR EIN GLAS

ZUBEREITUNGSZEIT **10 Min**
(plus Abkühlzeit)



ZUBEREITUNG

- 1 Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE mit kochend heißem Wasser aufgießen. Den Pyramidenbeutel nach 10 Minuten entfernen und den Tee abkühlen lassen.
- 2 Mango schälen und halbieren, Kern herauslösen. 2-3 Spalten der Mango zur Verzierung abschneiden. Das Fruchtfleisch der restlichen Mango in grobe Stücke schneiden.
- 3 Die abgekühlte MATE-LIMETTE Infusion, Mangofruchtfleisch, Grapefruitsaft, Limettensaft und Ahornsirup fein pürieren. Minze waschen und trocken schütteln. Von einem Stiel die Blättchen abzupfen und hacken. Zum Smoothie geben und verrühren. In ein Glas füllen. Fruchtspalten auf einen Spieß stecken. Den Smoothie mit Minze und dem Fruchtspieß verzieren.