

Medieninformation

Nürnberg, Dezember 2014

Weihnachts-Klassiker neu interpretiert: AEG bringt mit Foodpairing den Gaumen zum Jubeln

Gänsebraten mit Knödeln? Karpfen mit Kartoffeln? Wem die kulinarische Weihnachtstradition im wahrsten Sinne des Wortes zum Halse heraushängt, für den hat Spitzenkoch Christian Mittermeier im Auftrag von AEG dieses Jahr zwei einfache Neuinterpretationen alter Klassiker parat.

Tradition oder reine Einfallslosigkeit? Zur Weihnachtszeit kommen bei den meisten Familien alljährlich die immergleichen Menüs auf den Tisch. Höchste Zeit, um mit neuen Geschmackskombinationen zu jonglieren und den Gaumen anzuregen. Ob lauwarmer Rauchlachs mit Schoko-Ingwer-Dip oder Hühnerbrust mit roter Bete und kandierten Rosenblütenblättern: Foodpairing liegt nicht im nur Trend, sondern ist das Zauberwort gegen Langeweile auf dem Teller. Spitzenkoch Christian Mittermeier hat exklusiv für den Blog <http://geschmackssachen.aeg.de/> von AEG kulinarische Weihnachtsklassiker neu interpretiert. Dabei geht er nach dem Prinzip des Foodpairings vor und verwendet vermeintlich gegensätzliche Zutaten – mit dem Ziel: Den Gaumen auf Sternenniveau kitzeln. Hier zwei einfache Rezepte für Einsteiger:

Statt Karpfen: Lauwarmer Rauchlachs mit Schoko-Ingwer-Dip

1. Räucherlachs in vier Stücke schneiden und im Ofen bei 60°C für 20 Minuten erwärmen
2. Sushi-Ingwer abgießen und den Saft aufheben
3. 50 ml Ingwersaft aufkochen, die Schokolade darin auflösen und mit Wasabipaste abschmecken
4. Die Ingwerscheiben in feinste Streifen schneiden und die Lachstranchen damit belegen
5. Den Lachs zusammen mit dem Schoko-Ingwer-Dip servieren

Zutaten (4 Personen)

- 400g Räucherlachs ungeschnitten, von bester Qualität
- 70g dunkle Schokolade, mind. 70% Kakao Gehalt
- 1 Päckchen Sushi-Ingwer
- 1 MSP Wasabi Paste

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE **TELEFON** **TELEFAX**
Elisabeth Lokai-Fels 0911-3 23 12 58 0911-3 23 11 78
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Anstelle der Weihnachtsgans: Hühnerbrust mit roter Bete und kandierten Rosenblütenblättern

Zubereitung:

1. Rote Bete in Würfel von ca. 1 cm Kantenlänge schneiden. Mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und Essig marinieren
2. Hühnerbrüste auf der Hautseite, gegebenenfalls mit wenig Öl, in einer beschichteten Pfanne anbraten. Bei 140 °C im Backofen für ca. 20 Minuten saftig fertigbaren
3. Rote Bete-Salat auf einem Teller anrichten, die Hühnerbrust in schrägen Scheiben aufschneiden und auflegen
4. Vier Teelöffel Délices de Roses (Rosenblütenblätter) locker darüberstreuen

Zutaten (4 Personen)

- 4 Stück Hähnchenbrust
- 1 TL Öl zum Anbraten
- 4 Stück Rote Bete gegart
- 1 EL Olivenöl zum Salat
- 2 TL Essig
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 4 TL Délices de Roses (z. B. von www.bergler-fischer.de)

Richtig Garen für den Gaumenkick

Der Gaumenkick stellt sich nicht nur durch die richtigen Zutaten ein, sondern auch durch die verwendete Garmethode – die Hühnerbrust schmeckt erst dann besonders lecker, wenn sie innen schön zart und außen knusprig ist. Um dieses Ergebnis zu erzielen, bietet der AEG ProCombi Multi-Dampfgarer drei innovative Dampfgarfunktionen: Vital Dampf, Intervall Dampf und Intervall Plus.

Alle Informationen und Features zum AEG ProCombi Plus im Überblick:

- FullTaste® Steam System
- Einzigartiger Feuchtigkeitssensor und VarioGuide-Technologie
- Sous Vide-Funktion
- Energieeffizienzklasse A
- für 60 cm Nische oder 45 cm Nische erhältlich
- BS8356801M - ExSight (TFT), BS8354801M - ProSight Plus
- UVP 2.299,- EUR (45 cm) bzw. ab 2.629,- EUR (60 cm)

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräten. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 50 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2013 beschäftigte Electrolux 61.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 12,6 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter <http://group.electrolux.com>

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX	E-MAIL	INTERNET
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78	Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de	www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/