

# BÜFFELMOZZARELLA AUF AUBERGINEN-CARPACCIO

Valentinstagsmenü: Vorspeise

MEISTER  
STÜCK



Knoblauchzehe



Aubergine



Petersilie



Schnittlauch



Parmesanflakes



getrocknete Cranberrys



Pinienkerne



Büffelmozzarella

90 Minuten

Stufe 2

**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**.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 Knoblauchpresse**, **1 kleine Schüssel**, **1 Backblech mit Backpapier**, **1 hohes Rührgefäß** und **1 Pürierstab**.



## 1 PINIENKERNE RÖSTEN

Heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht braun sind.

**Cranberries** fein hacken.

**Petersilie** grob hacken.



## 4 SCHNITTLAUCHPESTO ZUBEREITEN

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

In einem hohen Rührgefäß die Hälfte der gerösteten **Pinienkerne**, **Parmesan**, **Schnittlauchröllchen**, **Oliveneröl\*** und **Wasser\*** mit einem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten.

Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 2 KNOBLAUCHÖL ZUBEREITEN

Den halben **Knoblauch** abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Oliveneröl\*** verrühren und nach Wunsch mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 CARPACCIO ANRICHTEN

**Auberginen** auf Tellern verteilen.

**Mozzarella** halbieren und je eine **Mozzarellahälfte** in die Mitte des **Auberginen-Carpaccios** setzen.

**Mozzarella** mit ein wenig **Oliveneröl\*** beträufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 3 CARPACCIO SCHNEIDEN

Strunk der **Aubergine** entfernen und die **Aubergine** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

**Auberginen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Knoblaucholiveneröl** einpinseln.

**Auberginen** 15 min. im Backofen garen, bis sie weich sind.



## 6 ANRICHTEN

**Auberginen** mit gehackten **Cranberries**, **Pinienkernen**, gehackter **Petersilie** und **Schnittlauchpesto** toppen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Pinienkerne	10 g	10 g	10 g
Cranberries	10 g	10 g	20 g
Petersilie/ Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Knoblauchzehe ES	½	½	½
Aubergine ES	1	2 (klein)	2
Parmesanflakes 5)	10 g	15 g	20 g
Büffelmozzarella D.O.P. 5)	125 g	250 g	250 g
Oliveneröl* für Schritt 2	5 EL	6 EL	7 EL
Oliveneröl* für Schritt 4	50 g	60 g	75 g
Oliveneröl* für Schritt 5	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Wasser*	50 ml	60 ml	75 ml
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. 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).

[f](#) [@](#) [▶](#) [P](#) #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



# RINDERSTEAKS MIT PINKEM KARTOFFELPÜREE

Valentinstagsmenü: Hauptgang

## MEISTERSTÜCK



Rinderhüftsteak



Kartoffeln



Butter



Rosa Pfefferbeeren



Zitrone



Rote Bete



Buschbohnen



Balsamicoessig



Knoblauchzehe



Schalotte



Rosmarinweig

90 Minuten

Stufe 2

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!



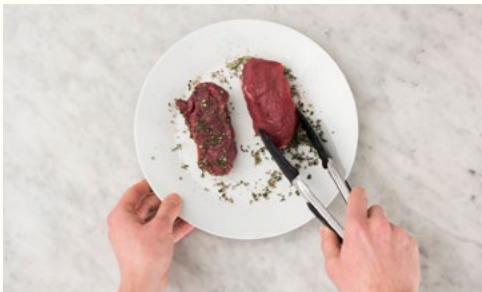
# LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Erhitze Wasser\* im **Wasserkocher** und heize den Backofen auf **180 °C** Ober-Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 großen Topf, 1 kleinen Topf, 1 große Pfanne, 1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 Pürierstab** oder **1 Kartoffelstampfer**.



## 1 ZU BEGINN

**Kartoffeln** schälen und in grobe Stücke schneiden. 250 g [375 g|500 g] **Rote Bete** ebenfalls in grobe Stücke schneiden, den **Rote-Bete-Saft** in einer kleinen Schüssel für später aufbewahren. In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser\*** geben, **salzen\***, einmal aufkochen lassen, **Kartoffelstücke** darin ca. 20 Min. abgedeckt garen. In den letzten 5 Min. der Garzeit **Rote-Bete-Stücke** zugeben und mitgaren.



## 4 STEAK BRATEN

Die Hälfte der **Rosmarinadeln** abzupfen und hacken. Auf dem Schneidebrett den gehackten **Rosmarin** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen. **Rindersteaks** in der **Rosmarinmischung** wenden.

In einer großen Pfanne **Öl\*** erhitzen und **Rindersteaks** je Seite für 1 – 2 Min. scharf anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen ca. 5 Min. fertig garen.



## 2 FÜR DIE ROSA-PFEFFER-ZITRUS-BUTTER

**Zitronenschale** abreiben, 20 g [45 g|60g] **Butter** mit **Zitronenschale, rosa Pfefferbeeren, Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen und kalt stellen. Wenn die **Butter** eine besonders schöne Form haben soll, kannst du die **Butter** bis zum Anrichten in Folie einrollen.

★ **TIPP:** Vor dem Anrichten Zitronen-Pfeffer-Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.



## 5 FÜR DIE SOSSE

**Schalotte** abziehen und fein würfeln. In der Pfanne erneut **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, den restlichen **Knoblauch** und restlichen **Rosmarinzwieg** in die Pfanne geben und mit den **Schalottenwürfeln** darin ca. 5 Min. dünsten.

Mit **Balsamicoessig** ablöschen 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, sodass sie sich mit dem **Essig** mischt. Nicht mehr aufkochen.



## 3 BOHNEN KOCHEN

Enden der **Buschbohnen** abschneiden. In einen kleinen Topf heißes **Wasser\*** füllen, aufkochen lassen, **Bohnen** zugeben und ca. 10 Min. garen.

Anschließend Wasser abgießen und **Gemüse** mit **Olivenöl\*, Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 6 PÜREE ZUBEREITEN

**Kartoffel-** und **Rote-Bete-Stücke** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. **Rote-Bete-Saft** zufügen und das Ganze mithilfe eines Kartoffelstampfers oder Pürierstabs zu einem feinen **Püree** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Rote-Bete-Püree** auf Teller verteilen. **Bohnen** auf Teller verteilen, **Rindersteaks** in Scheiben schneiden, daneben anrichten, mit **Butter** toppen und mit der **Soße** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln DE	4	5	6
Rote Bete	250g ☉	375g ☉	500 g
Zitrone ES	1	1	2
Butter 5)	40 g ☉	80g ☉	100g ☉
rosa Pfefferbeeren 4)	2 g	2 g	2 g
Buschbohnen DE	200 g	300 g	400 g
Rosmarinzwieg	1	1	1
Rinderhüftsteaks	250 g	375 g	500 g
Schalotte DE	1	1	1
Knoblauch ES	½	1 ½	1 ½
Balsamicoessig 1) 11)	12 ml	18ml ☉	24 ml
(Oliven)Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Salz* und Pfeffer* für das Fleisch	je ½ TL	je ¾ TL	je 1 TL
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. 000 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@hlofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hlofresh.at



# SCHOKOLADENCREME MIT GRANATAPFELSOSSE & CHILI-KROKANT

Valentinstagsmenü: Dessert

## MEISTERSTÜCK



Schokolade



Sahne



Desserttraummischung



Granatapfel



Mehl



Chili



Butter



Puderzucker



Zuckerrübensirup



Kartoffelstärke

90 Minuten

Stufe 2

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.



Wasche den **Granatapfel** ab.  
 Heize den Backofen auf **160 °C** Ober-/Unterhitze vor.  
 Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel, 3 kleine Töpfe, 1 hohes Rührgefäß, 1 Schneebesen, 1 kleine Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 SCHOKOLADE SCHMELZEN

Kleine Dessertschalen bereitstellen.  
**Schokolade** in kleine Stücke brechen und in eine große, trockene und saubere Glas- oder Metallschüssel geben. Einen Topf mit etwas **Wasser\*** füllen, das **Wasser\*** erhitzen und die Schüssel auf den Topf setzen. Gelegentlich umrühren. **Vorsicht:** Nur so viel **Wasser** in den Topf geben, dass das **Wasser** die Schüssel nicht berührt und nicht über den Rand läuft, wenn du die Schüssel daraufsetzt! Es darf kein **Wasser** in die Schokolade kommen.



## 4 FÜR DEN KROKANT

**Mehl** und **Chili** nach Geschmack in eine kleine Schüssel geben. In einem kleinen Topf 20 g [33 g|40 g] **Butter, Wasser\***, restlichen **Puderzucker** und **Zuckerrübensirup** unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und zu **Mehl** und **Chili** in die Schüssel geben. Mithilfe eines Schneebesens rasch zu einer glatten Masse verrühren. **Krokantmasse** dünn auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen; dies geht besonders gut mit einem Löffelrücken.



## 2 SCHOKOLADENCREME ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß die kalte **Schlagsahne** mit **Desserttraummischung** und **Zucker\*** steif schlagen. Ein Drittel der geschlagenen **Sahne** mit einem Schneebesen rasch unter die **heiße Schokolade** heben, bis die Masse glatt ist. Sobald beides gut vermengt ist, die restliche geschlagene **Sahne** vorsichtig unterheben. In bereitgestellte Gefäße umfüllen und mind. 2 Stunden kühl stellen.



## 5 KROKANT BACKEN

Backe den **Krokant** im Ofen auf der mittleren Schiene für 15 – 20 Min., bis er anfängt gleichmäßig leicht zu bräunen. Danach aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Den ausgekühlten **Krokant** in Stücke brechen.

★ **TIPP:** Die Backzeit kann je nach Ofen etwas variieren.



## 3 FÜR DIE SOSSE

**Granatapfel** vorsichtig halbieren und **Kerne** über einem kleinen Topf mithilfe eines Löffels herausklopfen (**Vorsicht vor roten Flecken!**). **Granatapfelkerne** mit **Wasser\***, **Kartoffelstärke** und 1 EL **Puderzucker** gut vermischen, unter Rühren aufkochen und etwa 2 – 3 Min. kochen lassen, bis alles zu einer dicken **Soße** eingekocht ist. Danach beiseitestellen.

★ **TIPP:** 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.

★ **TIPP:** Wenn du die Creme hast auskühlen lassen, kannst du sie auch ausstechen und auf Tellern anrichten.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Sckokolade	100 g	150 g	200 g
Sahne 5)	200 ml	300 ml	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
Mehl 1)	25 g	25 g	25 g
Chili	2 g	2 g	2 g
Butter 5)	20 g	20 g	20 g
Zuckerrübensirup 5)	25 g	25 g	25 g
Wasser* für Schritt 3		75 ml	
Wasser* für Schritt 4		25 ml	
Zucker*	1 EL	1 ½ EL	2 EL

\* 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. 000 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