

Granatapfel

DIE FRUCHT DER GÖTTER!

Granatapfel mit Chili Likör 18% vol

Herb-frisches Aroma mit feiner Süße und angenehmer Schärfe.

Granatapfel Aperitif-Essig 5% Säure

Passt gut zu grünen Salaten, Wild- und Geflügelgerichten, zum Glasieren von Braten. Lecker über Vanilleeis.

Prosecco-Granatapfel Fruchtaufstrich

Diese feine Komposition aus prickelndem Prosecco und edlem Granatapfel wird Sie verzaubern.

Granatapfel Bonbon-Spezialität

Fruchtiger Granatapfel-Genuss. Überwältigend im Geschmack!

Granatapfel Früchtetee

Süß-herber Granatapfel mit feiner Vanille!

Mit freundlicher Empfehlung von Ihrem Fachhändler

10309_0717

Schritt für Schritt

ZU DEN LECKEREN GRANATAPFELKERNEN

Ritzen Sie die Oberseite mit dem Krönchen rundherum ca. 3 mm tief ein, Deckel vorsichtig lösen. Weiße Haut (Strunk) entfernen.

Rund um die Frucht mehrmals dort, wo sich die weißen Trennwände befinden, von oben nach unten einschneiden.

Messer in die Mitte der Frucht stecken und vorsichtig drehen. Die Frucht beginnt sich zu teilen. Nun können Sie noch den Fruchtstamm in der Mitte von der Oberseite her herauslösen.

Granatapfel auseinanderbrechen und die nun leicht zugänglichen Kerne aus den Hälften lösen (siehe Foto).

Unser Tipp: Vorsichtig einschneiden, um das Fruchtfleisch zu schonen!

VARIANTE:

Granatapfel längs halbieren. In eine mit Wasser befüllte Schüssel tauchen und auseinanderbrechen. Die Kerne lösen. Da die Schutzhäute an der Oberfläche schwimmen, kann man sie mühelos entfernen.



Granatapfel Bowle

FRUCHTIG – SPRITZIG – FRISCH

Zutaten für 12 Portionen

- 125 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 2 Flaschen Champagner „brut“, gut gekühlt
- 175 ml **Delica Granatapfel mit Chili Likör 18% vol**
- 175 ml **LAUX echter Barbados Rum 40% vol**
- 300 ml Granatapfelsaft
- 1 große Zitrone in dünnen Scheiben
- Granatapfelkerne
- frische Minzeblätter
- Eiswürfel

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und den Zucker unter Rühren auflösen. 5 Minuten köcheln und anschließend den Zuckersirup vollständig abkühlen lassen.

In einer Bowlenschüssel Champagner, Likör, Rum und Granatapfelsaft mischen. Mit dem Zuckersirup abschmecken. Zitronenscheiben, Granatapfelkerne und Minzeblätter untermischen.

Eiswürfel dazugeben und sofort servieren.



Granatapfel

DIE FRUCHT DER GÖTTER!

delica
GENUSSWELTEN

Symbol der Unsterblichkeit und Sinnlichkeit

Paradies Blini

MIT GRANATAPFEL

Zutaten für 2 Portionen

- 4 Eier
- 4 EL Butter
- 200 ml Milch
- 2 TL Zucker
- 2 Vanilleschoten
- ½ Würfel Hefe
- 300 g Buchweizen, gemahlen
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ Liter Schlagsahne
- 2 Prisen Salz
- Fett zum Ausbacken
- Delica Prosecco-Granatapfel Fruchtaufstrich**

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Die Butter schmelzen.

In die Milch Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und zerbröckelte Hefe geben. Das Buchweizenmehl in die Vanillemilch rühren und den Vorteig etwa 30 Minuten gehen lassen. Weizenmehl, Schlagsahne, Eigelb, Butter und Salz unter den Teig rühren und an einer warmen Stelle weitere zwei Stunden gehen lassen. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben.

Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und aus jeweils ca. 1 Esslöffel Teig kleinere flache Küchlein ausbacken.

Die Blini auf Küchenpapier zum Abtropfen geben. Anschließend einen Klecks Prosecco-Granatapfel Fruchtaufstrich auf die Blini geben und warm servieren.

Rucolasalat

FRUCHTIG

Zutaten für 2 Portionen

- 80 g Rucola
- ½ Granatapfel
- 50 g Käse (Pecorino)
- 2 EL **Delica Granatapfel Aperitif-Essig 5% Säure**
- 1 TL Honig
- Magellan Meerspeisesalz & Pfeffermischung bunt aus der Mühle**
- 2 EL **LAUX Olivenöl leggendario nativ extra „Italien“**

Rucola waschen, Stiele entfernen und trocken schleudern.

Vom Granatapfel den Deckel abschneiden und die Schale an den Kammern einritzen. Die Frucht in Stücke brechen und die Kerne auslösen. Den Pecorino in dünne Streifen hobeln.

Granatapfel Aperitif-Essig, Balsamico und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl dazugeben und die Marinade cremig rühren.

Rucola und Granatapfel-Kerne mit der Marinade mischen. Auf Tellern anrichten und mit dem Pecorino garnieren. Dazu empfehlen wir Baguette.

Granatapfel Kuchen

GRANATAPFEL-VANILLETRAUM

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 500 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 250 g Zucker
- 4 EL **Delica Prosecco-Granatapfel Fruchtaufstrich**
- 150 g Crème fraîche
- 150 ml **LAUX Landöl mit Buttergeschmack**
- 1 Prise **Magellan Meerspeisesalz aus der Mühle**
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 225 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 1 EL Paniermehl
- Kerne von einem Granatapfel
- Puderzucker

Den Pudding nach Packungsanleitung mit 50 g Zucker zubereiten. Den Prosecco-Granatapfel Fruchtaufstrich unterrühren, den Pudding mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Dann die Crème fraîche unterrühren.

Das Landöl mit Salz, 200 g Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die schaumige Butter-Ei-Masse rühren. Eine Springform einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Den Pudding darauf geben und mit ¾ der Granatapfelkerne bedecken.

Bei 175 °C Umluft 1 Stunde backen. Auskühlen lassen und mit restlichen Granatapfelkerne bestreuen. Mit Puderzucker bestäuben.

Feldsalat

LEICHT UND FRISCH

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Feldsalat
- 2 Granatäpfel
- 150 g Champignons
- 2 Papaya
- 50 g Pinienkerne
- 8 EL **Delica Granatapfel Aperitif-Essig 5% Säure**
- 12 EL Öl
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 3 TL **Reute Mühle Orangen Senf**
- Magellan Meerspeisesalz & Pfeffermischung bunt aus der Mühle**

Feldsalat putzen. Die Kerne der Granatäpfel aus der Frucht lösen, den Saft auffangen. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, aus den Papayas kleine Kugeln ausstechen.

Feldsalat mit Champignonscheiben anrichten und die Papayakugeln und Granatapfelkerne dekorativ darüber legen. Die Pinienkerne rösten und darüber streuen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing anrühren und über den Salat geben.

