

# DIE REZEPTTE ZUM ONLINE-TASTING



IHR LINK DIREKT  
ZUM LIVE-TASTING:  
[www.wajos.de/  
wein-tasting-live](http://www.wajos.de/wein-tasting-live)

Wajos

# Aperitif

Wir starten mit einem prickelnd-fruchtigen Aperitif – also dann, auf eine genussvolle, gemeinsame Zeit!

## CRANBERRY SECCO

Secco in ein Glas geben, die Cranberry Crema dazugeben und genießen.

### Zutaten:

- O-Secco weiß
- 2 cl Wajos Cranberry Crema

VORBEREITUNGEN FÜR DAS TASTING:  
Secco kaltstellen.



1



VORBEREITUNGEN FÜR DAS TASTING:  
Alle Zutaten kleinschneiden. Feta und Co. marinieren. Dressing anrühren. Salat putzen und waschen. Alles separiert zur Seite stellen.

# Vorspeise

Passend zu unserem Secco verwenden wir auch in der Vorspeise unsere Cranberry Crema – hier in Kombination mit Olivenöl als lecker-fruchtiges und leicht herbes Dressing zum Feldsalat.

## FELDSALAT

### MIT WALNÜSSEN & CRANBERRY DRESSING

Das Öl mit der Cranberry Crema, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und den Feta, die Äpfel, Schalotten und Walnüsse darin marinieren. Jetzt das Dressing anrühren und mit dem Feldsalat vermischen. Diesen auf dem Teller anrichten und mit der Feta-Walnuss-Mischung toppen.

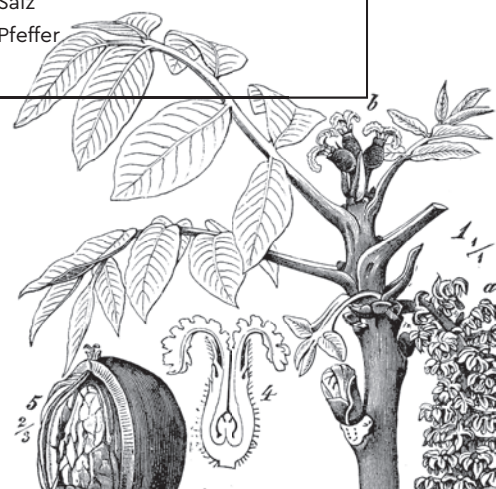
### Zutaten:

- Für den Salat:**
- 8 EL Olivenöl
  - 4 EL Wajos Cranberry Crema
  - 2 EL Honig
  - Thymian
  - Salz
  - Pfeffer
  - 300 g Feta – gewürfelt
  - 1 Apfel – kleingewürfelt
  - 2 Schalotten – kleingewürfelt
  - 250 g Walnüsse – grob gehackt
  - 300 g Feldsalat

- Für das Dressing:**
- 6 EL Olivenöl
  - 2 EL Wajos Cranberry Crema
  - 1 TL Senf
  - 1 TL Honig
  - Salz
  - Pfeffer



2



3


**VORBEREITUNGEN  
FÜR DAS TASTING:**

Alles kleinschneiden und die Sauce vorbereiten. Den Wein kaltstellen.

**Zutaten:**

- Olivenöl
- 1 Schalotte – feingewürfelt
- 1 Knoblauchzehe – feingewürfelt
- **75 ml Walter J. Oster „Mein Stil“**
- **3 TL Wajos Pasta Blend – mit Parmesan verfeinert**
- 125 ml Geflügelfond
- 100 g Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL Parmesan – frisch gerieben
- Salz & Pfeffer
- 200 g Champignons – in feine Scheiben geschnitten
- einige Blätter frischer Salbei
- 250 g Tagliatelle
- 1 Kugel Mozzarella – kleingezupft
- 2 Scheiben Parmaschinken – in Scheiben geschnitten
- 50 g Walnüsse – gehackt

# Primi

Die cremige Sahneseife in diesem Gericht braucht einen charakteristischen Gegenspieler. Daher ist der „Mein Stil“ genau die perfekte Wahl: Ein harmonisches Zusammenspiel aus den Fruchtnoten der Rieslingtraube und den Vanillenoten der Barrique Fässer, unterstützt von einer leichten Restsüße.

## CREMIGE PILZTAGLIATELLE

### MIT PARMESAN

Schalotten und Knoblauch in einem Topf glasig andünsten, mit „Mein Stil“ ablöschen, Pasta Blend einrühren und 2 Minuten einkochen lassen. Dann auch den Fond zugeben und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugeben, nochmals 8 Minuten einreduzieren lassen und dabei die Hitze auf das Minimum reduzieren. Zum Schluss einen guten Schlag Butter sowie den geriebenen Parmesan hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und die Sauce mit einem Stabmixer schaumig aufmixen und warmstellen. Die Pilze portionsweise in der Pfanne mit etwas Öl bei hoher Hitze anbraten, den Salbei unterheben und schließlich im vorgewärmten Ofen warmhalten. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente garen, abschütten und in einer Pfanne mit der Sauce gut durchschwenken. Nach und nach die gebratenen Pilze zugeben und alles gut vermischen. Dann geht es ans Anrichten: Die Pilztagliatelle in einen tiefen Teller geben, Parmaschinken und Mozzarella darauf verteilen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.


**VORBEREITUNGEN  
FÜR DAS TASTING:**

Alle Zutaten kleinschneiden, die Sauce zubereiten, warmhalten und beim Tasting zum frisch angebratenen Hähnchen geben.

# Hauptspeise

Das bekannteste Mole-Gericht ist Mole Poblano – das mexikanische Nationalgericht, welches typischerweise mit Hähnchen zubereitet wird. Auch wir genießen dieses Gericht heute zusammen – und dazu ein Glas Spätburgunder 2019.

## HÄHNCHEN MOLE POBLANO

Die Hähnchenbrust in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In der selben Pfanne die Hälfte der Schalotten in Butter anschwitzen, kurz darauf die Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mit dem Spätburgunder und dem Geflügelfond ablöschen, aufkochen lassen und schließlich die Mole einrühren. Restliche Schalotten, Paprika und Orangenschale dazugeben. Bei kleiner Hitze die Hähnchenbrust dazugeben und bei geschlossenem Deckel garziehen lassen. Dazu empfehlen wir ein Stück Baguette.



4

**Zutaten:**

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten – kleingewürfelt
- Butter zum Anbraten
- 4 Tomaten – kleingewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- **100 ml Walter J. Oster Spätburgunder 2019**
- 200 ml Geflügelfond
- **3 EL Wajos Mole – Mexican Style**
- 1 Paprika – kleingewürfelt
- 0,5 Bio-Orange – davon die Schale
- Salz
- Pfeffer
- Baguette nach Belieben

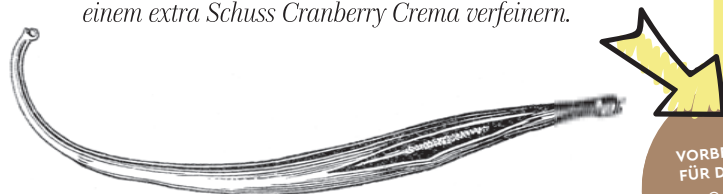
# Dessert

*Cranberry in Vollendung – denn unser Menü schließen wir ab, wie wir es begonnen haben: mit unseren vielseitigen Spezialität Cranberry Crema. Und zu einem perfekten Dessert gehört natürlich auch noch ein lieblicher Wein: unser Rivaner.*

## VANILLEEIS

### MIT CRANBERRY-NUSS-TOPPING

*Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Nüsse mit allen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und die Masse auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Ca. 15–20 Minuten backen und dabei öfter umrühren, damit es gleichmäßig braun wird. Gut abkühlen lassen und über das Vanilleeis geben. Wer mag, kann das Ganze noch mit einem extra Schuss Cranberry Crema verfeinern.*



**VORBEREITUNGEN FÜR DAS TASTING:**  
Das Cranberry-Nuss-Topping zubereiten. Den Wein kaltstellen.



#### Zutaten:

- 4 Kugeln Vanilleeis
- 300 g Walnüsse – gehackt
- 100 ml Ahornsirup
- **50 ml Wajos Cranberry Crema**
- ½ TL gemahlene Vanille
- ½ TL Zimt

# Cocktail

*Last but not least unser Winterhighlight: der Christmas Gin. Diesen genießen wir passenderweise als Gin Tonic – für einen würzig-festlichen Abschluss.*

## CHRISTMAS GIN TONIC

*Das Glas mit den Eiswürfeln befüllen, den Christmas Gin hinzugeben und alles mit Tonic Water auffüllen. Den weihnachtlichen Gin Tonic zum Schluss mit einer Stange Zimt und Sternanis verzieren.*



#### Zutaten:

- Eiswürfel
- **4 cl Christmas Gin**
- Tonic Water
- Sternanis
- Zimtstange



WAJOS

# EINKAUFLISTE

FÜR 4 PERSONEN

*Sie benötigen:*

- |                                  |       |                          |
|----------------------------------|-------|--------------------------|
| - 300 g Feldsalat                | 2     | <input type="checkbox"/> |
| - 200 g Champignons              | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 4 Tomaten                      | 4     | <input type="checkbox"/> |
| - 5 Schalotten                   | 2 3 4 | <input type="checkbox"/> |
| - 1 Knoblauchzehe                | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 Paprika                      | 4     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 Bio-Orange                   | 4     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 Apfel                        | 2     | <input type="checkbox"/> |
| - 300 g Feta                     | 2     | <input type="checkbox"/> |
| - 100 g Sahne                    | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 EL Parmesan (gerieben)       | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 Kugel Mozzarella             | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 4 Hähnchenbrustfilets          | 4     | <input type="checkbox"/> |
| - 2 Scheiben Parmaschinken       | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 250 g Tagliatelle              | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 325 ml Geflügelfond            | 3 4   | <input type="checkbox"/> |
| - 1 EL Tomatenmark               | 4     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 TL Senf                      | 2     | <input type="checkbox"/> |
| - 5 TL Honig                     | 2     | <input type="checkbox"/> |
| - 600 g Walnüsse                 | 2 3 5 | <input type="checkbox"/> |
| - einige Blätter frischer Salbei | 3     | <input type="checkbox"/> |
| - 1 Packung Thymian              | 2     | <input type="checkbox"/> |
| - Sternanis                      | 6     | <input type="checkbox"/> |
| - Tonic Water nach Belieben      | 6     | <input type="checkbox"/> |
| - 100 ml Ahornsirup              | 5     | <input type="checkbox"/> |
| - ½ TL gemahlene Vanille         | 5     | <input type="checkbox"/> |
| - ½ TL Zimt                      | 5     | <input type="checkbox"/> |
| - 2 Zimtstangen                  | 6     | <input type="checkbox"/> |
| - Vanilleeis nach Belieben       | 5     | <input type="checkbox"/> |
| - Eiswürfel                      | 6     | <input type="checkbox"/> |
| - Butter                         | 3 4   | <input type="checkbox"/> |
| - Olivenöl                       |       | <input type="checkbox"/> |
| - Salz                           |       | <input type="checkbox"/> |
| - Pfeffer                        |       | <input type="checkbox"/> |
| - Baguette nach Belieben         | 4     | <input type="checkbox"/> |

2 zugehörige  
Rezeptnummer



# GIN ONLINE-TASTING

MIT WAJOS, HUBERTUS  
VALLENDAR, NIC SHANKER &  
MUSIK VON L I N

5 GINS  
3 TONIC SIRUPS  
2 TONIC WATER

LECKERE COCKTAILS  
WISSENSWERTES  
SPASS & UNTERHALTUNG



LUST AUF  
DAS NÄCHSTE  
ONLINE-TASTING?

JETZT VORMERKEN.

WAJOS