04 10

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

X-mas: Zeit für Geschenke

Gruß aus der Küche:
Zum Verschenken (fast) zu schade S. 04

Fein und üppig:
Ein bisschen Luxus darf sein S. 12

Rustikal und raffiniert:
Köstliche Klassiker S. 22

Inhalt

04 Gruß aus der Küche: Zum Verschenken (fast) zu schade

12 Fein und üppig: Ein bisschen Luxus darf sein

22 Rustikal und raffiniert: Köstliche Klassiker

30 Leicht und lecker: Elegante Abwechslung

Gruß aus der Küche

06 Einfach köstlich: Vanille-Rum-Birnen
07 Schmeckt nicht nur zu Weihnachten: Fruchtiges Salzpulver
09 Erfrischendes Traumpaar: Ananas und Melone im Glas
10 Aroma pur: Kirschtomaten in Zitronenöl
11 Geschenk des Himmels: Weihnachtsschokolade

Fein und üppig

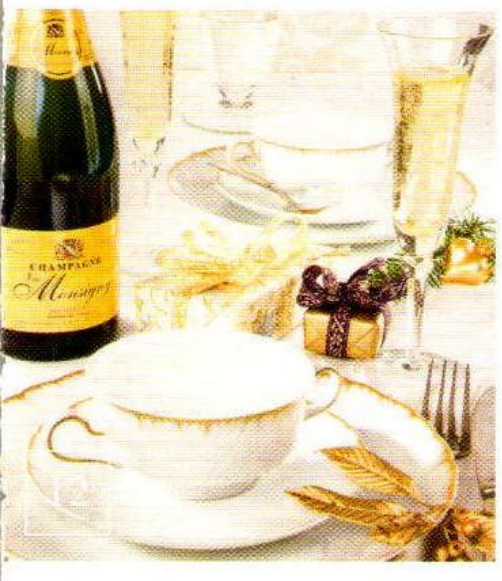
14 Gekonnt anders: Stramme Mäxchen
15 Nicht nur für Feinschmecker: Hähnchenbrust-Filet mit Senfkruste

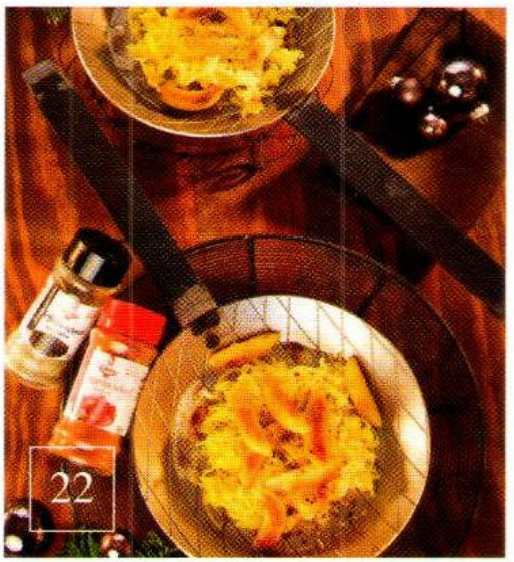
Liebe Kundin, lieber Kunde,

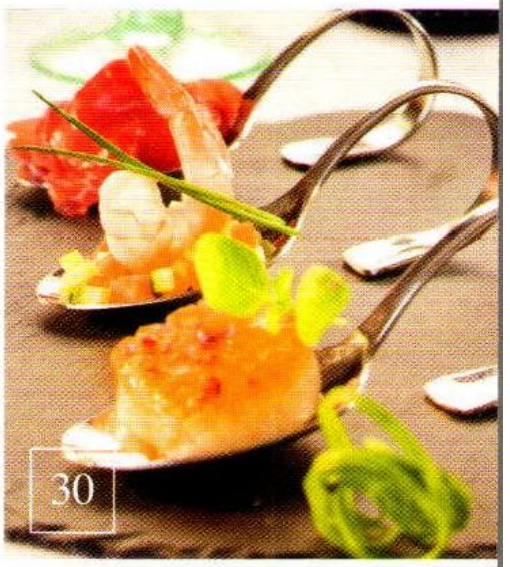
endlich Weihnachten! Eine wunderbare Zeit. Die Zeit für Geschenke und für liebe Menschen, Zeit für kleine Geheimnisse und Überraschungen. Der Duft von frischen Tannenzweigen und selbst gebackenen Plätzchen liegt in der Luft, alles ist festlich geschmückt, die Kinder sind aufgeregt und ungeduldig und wahrscheinlich zählen nicht nur sie die Tage, bis es endlich Weihnachten ist. Wir stimmen Sie ein auf die schönste Zeit des Jahres: mit Geschenken zum Selbermachen und himmlischen Menüvorschlägen aus der Weihnachtsküche. Auch in diesem Jahr finden Sie in unseren Filialen wieder eine Vielzahl weihnachtlicher Aktionsartikel (mit * gekennzeichnet), die aber leider nur für einen begrenzten Zeitraum erhältlich sind. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.aldi-sued.de.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches Jahr 2011!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe







16 Macht Lust auf Meer: Seelachs Müllerin mit Schupfnudeln
17 Echt raffiniert: Schweinefilet im Crèpemantel
19 So schmeckt Weihnachten: Glühweinapfel mit Lebkuchencreme

Qualität ist unser Thema

20 Olivenöl

Rustikal und raffiniert

24 Schön deftig: Huhn mit Gnocchi-Pilz-Ragout
25 Schmeckt nach mehr: Rindersteak mit Zwiebelmarmelade
27 Immer ein Genuss: Tiefsee-Scallops auf Gemüsekaviar
28 Zum Anbeißen lecker: Weihnachtstarte
29 Verlockung in Schwarz und Weiß: Schokoladentraum

Leicht und lecker

32 Auf die leichte Art: Gurkensalat mit Frischkäse
33 Gut eingepackt: Garnelen im Speckmantel
34 Spannendes Ensemble: Räucherlachsröllchen mit Kürbis
35 Zarte Verführung: Baiser-Törtchen

Weihnachtszeit: Das heißt Hochkonjunktur in der Küche. Da wird gebraten, gekocht und gebacken. Mit unseren ausgesuchten Gourmetartikeln, die wir Ihnen ab dem 13. Dezember pünktlich zum Fest anbieten, finden Sie bestimmt die perfekten Zutaten für Ihr Menü. Bitte haben Sie Verständnis, falls bestimmte Waren – trotz sorgfältiger Planung – ausverkauft sein sollten. Informationen zu unseren Aktionsartikeln finden Sie unter **www.aldi-sued.de**.

IMPRESSUM:

Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, 45476 Mülheim **Realisation**: MCC GmbH, media communication & consulting, 45133 Essen

FRANCE
Brionne
Kirsch
VIEILLE EAU DE VIE
e 0,7 l
40% vol
ALTER
KIRSCH
BRAND

Gruß aus der Küche:

Zum Verschenken (fast) zu schade

Eine Küche voller Geschenkideen. Aus Zimt und Zucker, ausgesuchten Gewürzen, frischem Obst und feinsten Ölen zaubern Sie im Handumdrehen kleine Geschenke – sehr persönlich und mit viel Liebe gemacht. Etwas, was Sie so nicht kaufen können, aber womit Sie lieben Menschen bestimmt eine große Freude machen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen, und vielleicht stellen Sie ja dann auch fest: zum Verschenken fast zu schade. Aber nur fast.

Aperitif? Digestif? Unsere Auswahl an edlen Spirituosen und Bränden lässt kaum einen Wunsch offen und ist die perfekte Ergänzung für ein gelungenes Festtagsmenü.

EINFACH KÖSTLICH: VANILLE-RUM-BIRNEN

Zutaten für ca. 2 Gläser:
6 mittelgroße Birnen
450 g Raffinade Zucker
3 Vanillestangen
3 Sternanis
1 Liter **Silverstone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%

Zubereitung:
Birnen abwaschen, abtrocknen, mit Zahnstocher mehrmals einstechen. 8–10 EL Rum mit Zucker vermischen, leicht erhitzen, bis der Zucker sich komplett gelöst hat. Vanillestangen auskratzen, Mark hinzufügen, auskühlen lassen und mit restlichem Rum vermischen. Birnen und Sternanis in großes Glas schichten, Rum aufgießen. Luftdicht verschließen. Die Haltbarkeit dieser Köstlichkeit beträgt ca. 2 Jahre. Übrigens können Sie den Rum mehrmals verwenden.

Tipp: Servieren Sie die Birnen an kalten Tagen leicht erwärmt, mit geschlagener Sahne oder Crème Fraîche.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Glas: 2,09 €

kJ/kcal	E	K	F
9.660/2.300	2,6 g	278 g	1,7 g

Nährwerte pro Portion

SCHMECKT NICHT NUR ZU WEIHNACHTEN: FRUCHTIGES SALZPULVER

Zutaten für ca. 3 Gläser:
8 Orangen
8 Zitronen
150 g Raffinade Zucker
300 ml Wasser
100 g Meersalz
10 g **Cantinelle** Oliven Öl

Zubereitung:
Orangen und Zitronen mit Sparschäler dünn häuten, Wasser mit Zucker erhitzen, Schalen darin aufkochen. Flüssigkeit so lange einkochen (10–12 Minuten), bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Schalen aus Sirup nehmen, gut abtropfen. Backblech mit Backpapier auslegen, leicht

mit Olivenöl bestreichen. Zitrusschalen darauf verteilen, bei 80 Grad im Backofen 3 Stunden trocknen. Getrocknete Schalen in Küchenmaschine mixen, bis ein feines Pulver entsteht. Zitronen- und Orangenpulver mit dem Salz, jeweils geschichtet, in kleine, verschließbare Gläser füllen.

Tipp: Weihnachtliche Gewürze, die auch über die Feiertage hinaus schmecken – besonderes Fisch, Krustentieren und Salaten verleihen sie eine fruchtige Frische.

Besonders schöne Muster ergeben sich, wenn unterschiedliche Salzsorten verwendet werden, z. B. rötliches Himalayasalz, schwarzes Vulkansalz oder weißes Meersalz.

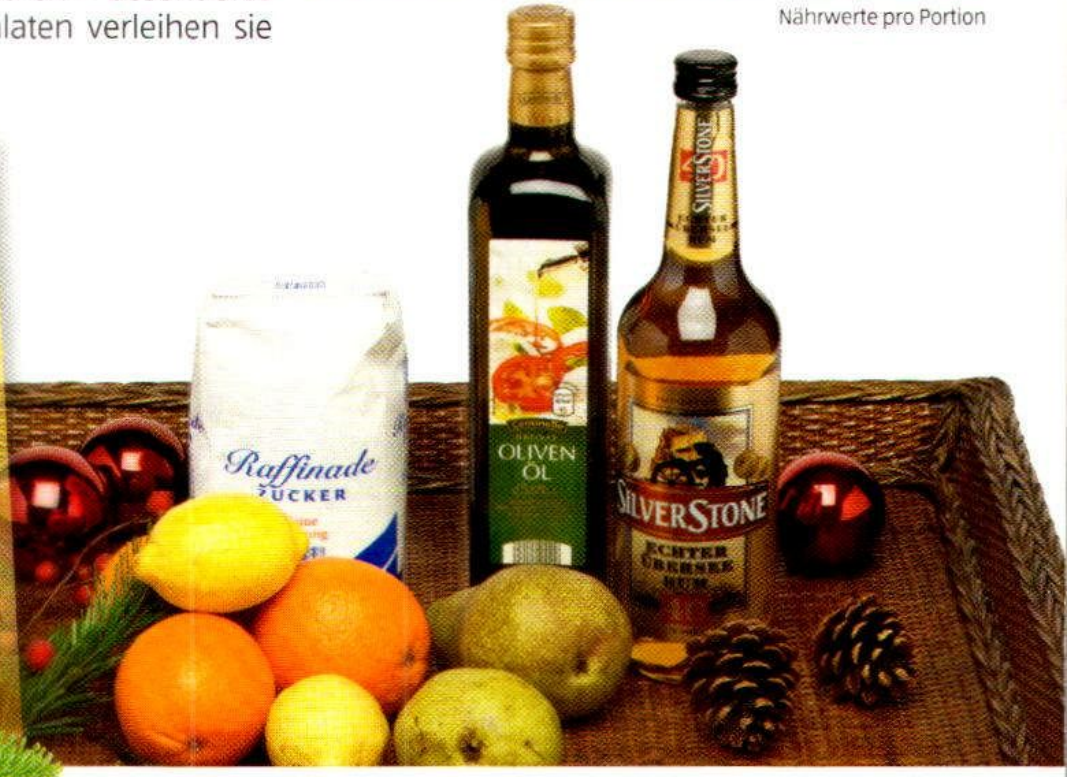
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Trockenzeit: 3 Stunden
Preis pro Glas: 0,81 €

kJ/kcal	2.368/564	E	5,7 g	K	107 g	F	5,7 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- Mittelgroße Birnen
- Raffinade Zucker
- Vanillestangen
- Sternanis
- **Silverstone** Echter Übersee Rum
- Orangen
- Zitronen
- Meersalz
- **Cantinelle** Oliven Öl



ERFRISCHENDES TRAUMPAAR: ANANAS UND MELONE IM GLAS

Zutaten für ca. 2 Gläser:
1 Ananas
1 Galia-Melone
600 g Raffinade Zucker
600 ml Wasser
3 Zimtstangen
2 Sternanis
Schale einer unbehandelten Orange

Zubereitung:
Ananas und Melone schälen, halbieren, bei der Melone die Kerne entfernen.

Früchte in gleichmäßige Spalten schneiden, zusammen mit Zucker und Wasser in Topf füllen, mit Gewürzen und Orangenschale aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht, Fruchtspalten mit Schaumkelle entfernen, damit diese nicht verkochen, Früchte im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für ein besonders fruchtiges Ergebnis wiederholen Sie den Vorgang noch zweimal. Dann die Fruchtspalten in Gläser füllen, mit Sirup aufgießen und verschließen.

Tipp: Dieses fruchtige Mitbringsel hält sich im Kühlschrank mehrere Monate und schmeckt hervorragend zu Geflügelgerichten oder Frischkäse.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Glas: 1,09 €

kJ/kcal	E	K	F
6.006/1.430	2,9 g	346 g	1,0 g

Nährwerte pro Portion

AROMA PUR: KIRSCHTOMATEN IN ZITRONENÖL

Zutaten für ca. 3 Gläser:
500 g Kirschtomaten
1 Liter **Cucina** Oliven Öl
3 Zweige Rosmarin
3 Thymianzweige
4 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen
unbehandelte Schale von 2 Zitronen

Zubereitung:
Kirschtomaten waschen, Stiele abzupfen, sehr gut abtrocknen. Olivenöl in großem Topf mit Kräutern erhitzen. Sobald Kräuter beginnen zu frittieren, Olivenöl vom Herd nehmen, 10 Minuten kühlen. Kirschtomaten und Knoblauchzehen hineinlegen, 24 Stunden ziehen lassen. Kirschtomaten auf Zitronenschalen verteilen, anschließend in 3 Einmachgläser füllen, mit frischen Kräutern auffüllen. Olivenöl durch Sieb passieren, auf Kirschtomaten gießen.

Tipp: Diese eingelegten Kirschtomaten sind sehr aromatisch und passen wunderbar zu Salaten, Käse oder Schinken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Glas: 1,49 €

kJ/kcal	E	K	F
8.940/2.980	2,1 g	7,7 g	333 g

Nährwerte pro Portion (bei ca. 5 Portionen)

GESCHENK DES HIMMELS: WEIHNACHTSSCHOKOLADE

Zutaten:
200 g **Back Family** Feinste Kuvertüre Zartbitter
200 g **Back Family** Feinste Kuvertüre Vollmilch
30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
20 ml **Brionne** Kirsch franz. Edelobstbrand
100 g Cranberries getrocknet
100 g **Sweet Valley** Haselnusskerne ganz
100 g **Sweet Valley** Mandeln ganz
Mark einer Vanillestange
1/2 TL Zimt
1 Msp. Chilipulver

Zubereitung:
Kuvertüre grob hacken, mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Kirschwasser, Cranberries, Haselnusskerne, Gewürze untermischen. Mandeln grob hacken, in Pfanne ohne Fett rösten. Flüssige Kuvertüre in eckige Edelstahlform füllen, mit gerösteten Mandeln bestreuen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Nach dem Erkalten die Weihnachtsschokolade in große Stücke brechen und naschen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Schokolade: 4,37 €

kJ/kcal	3.553/846	E	14,2 g	K	75,6 g	F	53,6 g

Nährwerte pro Portion (bei 4 Portionen)

SIE BENÖTIGEN:

★ Kirschtomaten ★ **Cucina** Oliven Öl ★ Rosmarin ★ Thymianzweige ★ Lorbeerblätter ★ Knoblauch ★ Zitronen ★ **Back Family** Feinste Kuvertüre Zartbitter ★ **Back Family** Feinste Kuvertüre Vollmilch **milfina** Deutsche Markenbutter **Brionne** Kirsch franz. Edelobstbrand ★ Cranberries getrocknet **Sweet Valley** Haselnusskerne ganz ★ **Sweet Valley** Mandeln ganz ★ Vanillestange ★ Zimt ★ Chilipulver

CHAMPAGNE
Vve. Monsigny
PREMIER CRU
Produit de France

Fein und üppig:
Ein bisschen Luxus darf sein

Zu Weihnachten darf es schon mal etwas Besonderes sein. Der perfekte Anlass, um ein bisschen Luxus zu genießen und kulinarische Höhepunkte zu setzen. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem Menü, das sie so schnell nicht vergessen werden. Dabei müssen Sie wirklich kein Sternekoch sein, um mit diesen Speisen zu überraschen. Gönnen Sie sich, Ihrer Familie und Freunden ein kleines Stück vom großen (Koch-)Glück.

Lassen Sie sich verführen. Mit unseren ausgesucht feinen Schokoladenspezialitäten. Zarter Schmelz und intensiver schokoladiger Geschmack ... mit **Moser Roth** genießen Sie unsere Schokoladenseite.

GEKONNT ANDERS: STRAMME MÄXCHEN

Zutaten für 4 Personen:
80 g **milfina** Deutsche Markenbutter
8 Scheiben Baguette
16 Scheiben **Be Light** Gourmet Rohschinken
40 g Rucola
8 **bio** Eier (M)
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz
Gartenkrone Schnittlauch (TK)

Zubereitung:
40 g Butter in Pfanne zerlassen, Baguettescheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Rucola waschen, gut abtrocknen, Baguettescheiben mit ein paar Rucolablättern belegen, jeweils 2 Scheiben Schinken darauflegen.

Eier in restlicher Butter als Spiegeleier braten, salzen und pfeffern. Mit rundem Ausstecher das Eigelb herausschneiden, auf Baguettes setzen, mit Schnittlauch dekorieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 2,24 €

kJ/kcal	2.041/486	E	26,8 g	K	20,2 g	F	33,3 g

Nährwerte pro Portion

NICHT NUR FÜR FEINSCHMECKER: HÄHNCHENBRUST-FILET MIT SENF-KRUSTE

Zutaten für 4 Personen:
800 g Hähnchenbrust-Filet
3 EL **Cantinelle** Oliven Öl
200 g **bio** Kartoffeln
40 g **milfina** Deutsche Markenbutter
30 g **Gourmet** Orangen-Senf-Sauce*
400 g **Gartenkrone** Apfel-Rotkohl
4 EL **Cucina** Aceto Balsamico
2 EL **Goldland** Waldhonig in der Dosierflasche
1 Orange
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Hähnchenbrust-Filet in Medaillons schneiden, in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne holen. Oberseite mit Orangen-Senf einstreichen, Kartoffeln schälen, grob raspeln. Auf jedem Medaillon eine Kartoffelkruste bilden, auf dieser Seite in heißer Butter knusprig braten. Dann Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 7 Minuten ziehen lassen. Rotkohl mit Essig und Honig mischen, Orange filetieren. Filets behutsam unter Rotkohlsalat heben, mit Salz und Pfeffer würzen. 1–2 Medaillons auf Rotkohlsalat setzen, mit frischen Kräutern garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Preis pro Person: 1,74 €

kJ/kcal	1.932/483	E	51,2 g	K	20,9 g	F	21,1 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

★ **milfina** Deutsche Markenbutter ★ Baguette ★ **Be Light** Gourmet Rohschinken ★ Rucola ★ **bio** Eier (M) ★ **Gartenkrone** Schnittlauch (TK) ★ Hähnchenbrust-Filet ★ **Cantinelle** Oliven Öl ★ **bio** Kartoffeln ★ **Gourmet** Orangen-Senf-Sauce* ★ **Gartenkrone** Apfel-Rotkohl ★ **Cucina** Aceto Balsamico ★ **Goldland** Waldhonig in der Dosierflasche Orange ★ Jodsalz ★ **Le Gusto** Pfeffer schwarz

MACHT LUST AUF MEER: SEELACHS MÜLLERIN MIT SCHUPFNUDELN

Zutaten für 4 Personen:
2 rote Paprika
100 ml **Le Gusto** klare Gemüsebrühe
50 g **milfina** Schlagsahne
400 g **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut
2 EL Raffinade Zucker
4 Scheiben milder Frühstücks-Speck
400 g **Landvogt** Schupfnudeln
30 g **bio** Butter
500 g Seelachs-Filetspitzen Müllerin
4 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
1 Zitrone in Spalten
2 EL **Gartenkrone** Petersilie (TK)
Gourmet Beurre Blanc* (Soße)
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Paprika in Stücke schneiden, weich kochen, mit Brühe im Mixer fein pürieren, Saft durch Sieb passieren. Sauerkraut mit Paprikasaft und Sahne aufkochen, mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen. Speckscheiben in Pfanne auslassen, zu Kraut geben. Schupfnudeln in Butter goldbraun braten, salzen und pfeffern, mit Petersilie bestreuen.
Seelachs in heißem Sonnenblumenöl von jeder Seite 3 Minuten braten. Kraut, Schupfnudeln und Seelachs auf Tellern anrichten, mit heißer Soße begießen und mit Zitronenspalten servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 1,68 €

kJ/kcal	E	K	F
2.444/582	43,6 g	37,6 g	26,8 g

Nährwerte pro Portion

ECHT RAFFINIERT: SCHWEINEFILET IM CRÈPEMANTEL

Zutaten für 4 Personen:
800 g Schweinefilet
200 g **Cucina Originale** Prosciutto Italiano (Schinken)
500 g **Gartenkrone** Blattspinat (TK)
2 Zwiebeln
3 **bio** Eier (M)
50 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
125 ml **milfina** frische Vollmilch länger haltbar
500 g **Le Gusto** Kartoffel Knusper Taschen mit Frischkäse (TK)

1 EL **Cantinelle** Oliven Öl
Gourmet Burgunder Sauce*
Bellasan Sonnenblumenöl
Muskatnuss
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Eier mit Milch verrühren, Mehl einsieben, Prise Salz und Olivenöl zufügen. Teig 30 Minuten ruhen lassen, anschließend in beschichteter Pfanne die Crèpes in wenig Öl ausbacken, erkalten lassen.

Schweinefilet in Öl anbraten, salzen und pfeffern. Aus Pfanne nehmen, in italienischen Schinken wickeln. Zwiebeln in Würfel schneiden, in Olivenöl glasig andünsten, Spinat auftauen, zufügen, vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Crèpes überlappend auf Arbeitsfläche legen, Spinat darauf verteilen. Schweinefilet in die Mitte setzen, Crèpes fest einrollen. In einer gefetteten Form bei 150 Grad 15 Minuten in Backofen geben, Kartoffeltaschen frittieren. Crèperolle aus Ofen nehmen, aufschneiden. Mit Kartoffeltaschen und der heißen Soße servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Preis pro Stück: 2,91 €

kJ/kcal	3.704/882	E	97,5 g	K	51,4 g	F	30,3 g

Nährwerte pro Portion (bei 4 Portionen)

Weintipp:

Viña Del Asador Rioja Rosado DOCa
– ein Rosé, der im Duft feine Himbeeraromen zeigt.

SIE BENÖTIGEN:

★ **Le Gusto** klare Gemüsebrühe ★ **milfina** Schlagsahne ★ **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut ★ Raffinade Zucker ★ milder Frühstücks-Speck ★ **Landvogt** Schupfnudeln ★ **bio** Butter ★ Seelachs-Filetspitzen Müllerin ★ **Bellasan** Sonnenblumenöl ★ **Gartenkrone** Petersilie (TK) ★ **Gourmet** Beurre Blanc* + Burgunder Sauce* ★ Jodsalz ★ **Le Gusto** Pfeffer schwarz ★ Schweinefilet ★ **Cucina Originale** Prosciutto Italiano ★ **Gartenkrone** Blattspinat ★ **bio** Eier ★ **Mühlengold** Weizenmehl ★ **milfina** frische Vollmilch länger haltbar ★ **Le Gusto** Kartoffel Knusper Taschen mit Frischkäse (TK) ★ **Cantinelle** Olivenöl

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN: GLÜHWEINAPFEL MIT LEBKUCHEN-CREME

Zutaten für 4 Personen:
1 Liter Glühwein
80 g Raffinade Zucker
2 Zimtstangen
3 Sternanis
2 Nelken
2 Pimentkörner
4 Äpfel

Für die Creme:
2 Blatt Gelatine
100 g **Choceur** Vollmilch Schokolade
1 **bio** Ei (M)
20 g Raffinade Zucker
50 g Wintertraum Pfeffernüsse (Lebkuchen)
100 g **milfina** Speisequark
150 g **milfina** Schlagsahne
50 g **Back Family** Kuvertüre Vollmilch
1 EL Wasser

Zubereitung:
Glühwein mit Gewürzen und Zucker aufkochen, Äpfel waschen, schälen, entkernen, im Glühwein pochieren, bis sie gar sind.

Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schokolade in Schüssel über Wasserbad schmelzen. Ei mit einem Löffel Wasser über Wasserbad aufschlagen, Gelatine ausdrücken, in warmer Eimasse auflösen. Flüssige Schokolade unter Eimasse ziehen. Lebkuchen klein bröseln, unter Quark heben, Sahne steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Sahne abwechselnd mit Quark unter Schokomasse heben. Im Kühlschrank 3 Stunden fest werden lassen.

Zum Anrichten Äpfel vierteln, mit geschmolzener Kuvertüre beträufeln und mit Creme servieren.

Tipp: Stechen Sie eine Gabel in den Apfel. Wenn sich dieser leicht von der Gabel löst, den Topf vom Herd nehmen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 3 Stunden
Preis pro Stück: 1,09 €

kJ/kcal	3.133/746	E	11,5 g	K	96,4 g	F	22,3 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

★ Glühwein ★ Raffinade Zucker ★ Zimtstangen ★ Sternanis ★ Nelken ★ Pimentkörner ★ Äpfel ★ Gelatine ★ **Choceur** Vollmilch Schokolade ★ **bio** Ei ★ Wintertraum Pfeffernüsse (Lebkuchen) ★ **milfina** Speisequark ★ **milfina** Schlagsahne ★ **Back Family** Kuvertüre Vollmilch

Kostbar:

Hochwertiges Olivenöl

Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl, es gibt es in vielen Geschmacksrichtungen und Qualitäten. Dafür verantwortlich sind über 150 verschiedene Olivenbaumarten, die alleine im Mittelmeerraum wachsen. Immerhin: Gut die Hälfte der weltweit über 800 Millionen Olivenbäume wächst in dieser Region.

Das gemäßigte Klima bietet dem Olivenbaum dort optimale Bedingungen: ausreichend Sonne, viel Regen im Herbst, geringe Temperaturschwankungen und nur wenige Tage unter 0 Grad. Selbst in heißen, trockenen Sommern ist der Olivenbaum, dank seiner

tief in der Erde verankerten Wurzeln, gut mit Wasser versorgt.

Hochwertiges Olivenöl, wie unsere **Cuvée native extra** aus der Gourmet-Linie, gilt als sehr gesund, heute kennt man alleine 1.000 aktive biologische Wirkstoffe. Ähnlich wie bei Wein ist die Olivenernte sehr arbeitsaufwendig und abhängig von der Wahl des optimalen Zeitpunktes. Je nach Art, Sorte und Lage werden die Oliven zwischen Oktober und Februar geerntet, dann, wenn die Früchte ihre Farbe von Grün nach Violett wechseln. Der einzelne Olivenbauer bestimmt innerhalb dieses Zeitfensters den Beginn der Ernte.

Besonders in steilen, schwer zugänglichen Hanglagen müssen die Oliven sorgfältig von Hand geerntet werden. Bei der Ernte wird streng darauf geachtet, die empfindlichen Früchte nicht zu beschädigen, um eine Beeinträchtigung der Qualität zu vermeiden. Grundsätzlich gilt: Je frischer die Olive die Ölmühle erreicht, desto höher die Ölqualität und desto mehr wertvolle Pflanzenstoffe bleiben erhalten.

Für unsere **Olivenöl-Cuvée** werden die Oliven bereits innerhalb von maximal 24 Stunden nach der Ernte verarbeitet. Sie ist durch intensive und eher grüne Töne charakterisiert, da es sich um eine von Fachleuten sorgfältig getroffene Auswahl von feinsten Ölen aus dem ersten Erntemonat Oktober handelt.

Das für unsere **Olivenöl Cuvée** verwendete Olivenöl wird durch schonende Kaltextraktion gewonnen. Dabei wird sichergestellt, dass während des gesamten Herstellungsvorgangs eine Prozesstemperatur von 27 Grad nicht überschritten wird. Dazu lagern die Oliven zunächst für wenige Stunden in luftdurchlässigen Containern, dann werden auf einem Förderband automatisch Blätter und kleine Ästchen entfernt, im Anschluss werden sie gewaschen und maschinell zerkleinert. Dieser Olivenbrei wird in einem Schneckensystem bis zu 40 Minuten gewälzt und geknetet und, je nach Konsistenz, eventuell mit etwas Wasser angereichert. Dann werden in einem Dekanter Öl, Fruchtwasser und Trester getrennt, die abschließende Trennung von Fruchtwasser und Öl geschieht in einer Zentrifuge; erst dann wird das Öl gefiltert.

Durch die Europäische Union wurden Richtlinien entwickelt, die die Qualitätsbestimmung von Olivenöl regeln und festlegen, mit welchen Güteklassen es in Deutschland und den anderen EU-Mitgliedsstaaten bezeichnet und verkauft werden darf. Die höchste Qualitätsstufe besitzt „Natives Olivenöl extra", wie unsere **Olivenöl-Cuvée**. Für den Verbraucher wichtig sind zudem die Bezeichnungen „Natives Olivenöl" und „Olivenöl".

Die Güteklassen werden zum einen durch eine chemisch-physikalische und zum anderen durch eine sensorische Analyse bestimmt. Dazu werden in Lebensmittellaboren 27 feststehende Parameter (z. B. Gehalt an freier Fettsäure etc.) auf festgelegte Mindest- bzw. Höchstwerte geprüft. Entspricht ein Parameter nicht den jeweiligen Grenzwerten, muss das Öl einer niedrigeren Kategorie zugeordnet werden. Anschließend werden die Öle durch akkreditierte und erfahrene Experten auf Geschmack, Geruch und Aussehen untersucht und entsprechend bewertet. Nur das Öl, das alle Parameter mit sehr gut erfüllt, erhält die Bezeichnung „Natives Olivenöl extra", die Königsklasse der Olivenöle.

www. aldi-sued.de

Das Rezept finden Sie auf Seite 16

Rustikal und raffiniert:

Köstliche Klassiker

Weihnachten: Das sind auch lieb gewonnene Traditionen, die uns seit den Kindertagen begleiten. Dazu gehören auch Klassiker, die jedes Jahr aufs Neue immer wieder köstlich schmecken und gemeinsame Erinnerungen wecken: Fondue, Gans oder Karpfen ... bitte keine Experimente. Doch charmante Überraschungen gibt es auch für Liebhaber der rustikalen, aber durchaus raffinierten Küche, die Lust auf die spannende Kombination von Alt und Neu machen. Wir sind sicher: Das wünschen sich auch Engel.

Alle Jahre wieder: Zu den Feiertagen bieten wir Ihnen neben unserem Standardsortiment wieder eine große Auswahl an erlesenen Weinen an. Da ist für jeden Geschmack sicher etwas dabei. Mehr Informationen im Internet unter www.aldi-sued.de.

SCHÖN DEFTIG: HUHN MIT GNOCCHI-PILZ-RAGOUT

Zutaten für 4 Personen:
4 Hähnchen-Schenkel
200 g **milfina** Schlagsahne
2 TL **Le Gusto** Paprika Pulver
1 TL **Le Gusto** Curry Pulver
300 g **Gartenkrone** Steinpilze (TK)
2 Zwiebeln
40 g **milfina** Deutsche Markenbutter
500 g **Cucina** Gnocchi di Patate
50 ml Portwein
100 ml **Le Gusto** klare Gemüsebrühe
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz
1 TL Soßenbinder
2 EL **Gartenkrone** Petersilie (TK)

Zubereitung:
Backofen auf 170 Grad vorheizen. Steinpilze auftauen. 100 g Sahne mit Paprika- und Currypulver mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Hähnchen-Schenkel mit Sahne-Gewürz-Mischung von allen Seiten bestreichen, auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen. Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden, Butter in Pfanne erhitzen. Zwiebeln gemeinsam mit Pilzen anbraten, Gnocchi zufügen, mitbraten, bis diese etwas Farbe annehmen. Mit Wein ablöschen, restliche Sahne und Brühe zugeben, 10 Minuten leise kochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenenfalls Soße mit etwas Soßenbinder nachbinden, mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Deftiger Hauptgang mit winterlichen Pilzen für die Liebhaber des kräftigen Genusses.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Preis pro Person: 1,96 €

kJ/kcal	3.927/935	E	43,6 g	K	35,3 g	F	67,9 g

Nährwerte pro Portion

Weintipp:

Merlot Pays d'Oc IGP
– würzig im Duft, mit dezenten Beerenfruchtaromen.

SCHMECKT NACH MEHR: RINDERSTEAK MIT ZWIEBELMARMELADE

Zutaten für 4 Personen:
4 Rinder-Rumpsteaks
200 g rote Zwiebeln
3 EL **Cucina** Oliven Öl
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
1 EL Raffinade Zucker
100 ml Rheinhessen/Pfalz Dornfelder QbA
150 g **Gourmet** Langkorn & Wildreis*
100 g Karotten

50 g **Cucina Originale** Parmigiano Reggiano (Parmesan)
2 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
150 ml **Gourmet** Rahmsauce*
Jodsalz, **Le Gusto Pfeffer** schwarz

Zubereitung:
Rindersteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl von jeder Seite scharf anbraten, ruhen lassen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, in Rapsöl anbraten. Nach 4 Minuten 1 EL Zucker zufügen, leicht karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, einkochen. Zwiebelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steaks auf Oberfläche reichhaltig mit Zwiebelmasse bestreichen, bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten gar ziehen lassen. Reis kochen, Karotten schälen, in Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren. Gekochten Reis abtropfen, in Butter anbraten, Karottenwürfel, geriebenen Parmesan, Schnittlauch unterheben. Reis in Förmchen füllen, stürzen, auf Tellern anrichten. Steak mit Soße ebenfalls auf den Teller setzen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 3,77 €

kJ/kcal	2.809/669	E	68,1 g	K	39,6 g	F	24,6 g

Nährwerte pro Portion (bei 4 Portionen)

SIE BENÖTIGEN:

* Hähnchen-Schenkel * **milfina** Schlagsahne * **Le Gusto** Paprika Pulver/Curry Pulver * **Gartenkrone** Steinpilze * **milfina** Deutsche Markenbutter * **Cucina** Gnocchi di Patate * **Le Gusto** klare Gemüsebrühe * Rinder-Rumpsteaks * **Cucina** Oliven Öl * **Bellasan** Raps Vitalöl * Raffinade Zucker * Rheinhessen/Pfalz Dornfelder QbA * **Gourmet** Langkorn & Wildreis* * **Cucina Originale** Parmigiano Reggiano * **Gartenkrone** Schnittlauch + Petersilie (TK) * Jodsalz **Le Gusto** Pfeffer schwarz * **Gourmet** Rahmsauce*

IMMER EIN GENUSS: TIEFSEE-SCALLOPS AUF GEMÜSEKAVIAR

Zutaten für 4 Personen:
1 **Mühlengold** Baguette-Brötchen
10 g Irische Butter
16 **Gourmet** Tiefsee-Scallops*
1 Spritzer **bio** Citrovin Zitrone
1 Zucchini
1 Karotte
2 große Tomaten
100 g **Gartenkrone** Manzanilla Oliven grün
2 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
50 ml **Gourmet** Aceto Balsamico Di Modena*
10 g **Goldland** Bienenhonig
7 EL **Cucina** Oliven Öl
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Baguette-Brötchen der Länge nach in 8 dünne Scheiben schneiden, in 2 EL Olivenöl und Butter knusprig braten. Scallops salzen, pfeffern, in 2 EL Olivenöl braten. Gemüse putzen, schälen, in Würfel schneiden. Tomaten zuerst vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Oliven fein hacken, Zucchini und Karotten in 2 EL Olivenöl nacheinander anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsewürfel vermengen, Schnittlauch zugeben, mit 1 EL Olivenöl und Zitrone abschmecken. Essig bei kleiner Hitze etwas einkochen, Honig zufügen.

Je 2 Scheiben Baguette auf einem Teller platzieren, mit Gemüsekaviar belegen, je 2 Scallops mit etwas Honig-Essig beträufeln, darauflegen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 2,25 €

kJ/kcal	1.386/330	E	10,8 g	K	14,9 g	F	25,1 g

Nährwerte pro Portion

Weintipp:

Mario Collina
Chardonnay Valdadige DOC
– verführt die Nase mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.

SIE BENÖTIGEN:

★ **Mühlengold** Baguette-Brötchen ★ Irische Butter ★ **Gourmet** Tiefsee-Scallops* ★ **bio** Citrovin Zitrone ★ Zucchini ★ Karotte ★ Tomaten ★ **Gartenkrone** Manzanilla Oliven grün ★ **Gartenkrone** Schnittlauch (TK) ★ **Gourmet** Aceto Balsamico Di Modena* ★ **Goldland** Bienenhonig ★ **Cucina** Oliven Öl ★ Jodsalz ★ **Le Gusto** Pfeffer schwarz

ZUM ANBEISSEN LECKER: WEIHNACHTSTARTE

Zutaten für ca. 8 Stücke:
1 **Bon Appetit!** Flammkuchen (TK)
1/2 Stange Lauch
1 Apfel
1 Spritzer **bio** Citrovin Zitrone
30 ml **Mitterhof** Williams Birnenbrand 40 Vol.-%
30 g Raffinade Zucker
1 TL Zimt
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Backofen auf 200 Grad vorheizen, Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Apfel waschen, in Spalten schneiden. Mit Zitrone, Williams Birne, Zucker und Zimt marinieren. Apfelspalten abwechselnd mit Lauch auf Flammkuchen verteilen, salzen und pfeffern. Flammkuchen 20 Minuten backen, heiß servieren.

Tipp: Ein weihnachtliches Rezept mit Zimtaroma und Apfel, der sehr gut mit dem Speck und den Zwiebeln auf dem Flammkuchen harmoniert.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Preis pro Stück: 0,54 €

kJ/kcal	600/143	E	2,3 g	K	13,9 g	F	7,6 g

Nährwerte pro Portion (bei 8 Stücken)

VERLOCKUNG IN SCHWARZ UND WEISS: SCHOKOLADENTRAUM

Zutaten für 4 Personen:
Für die dunkle Creme
1,5 Blatt Gelatine
100 g **Moser Roth** Edel Bitter 85 % (Schokolade)
1 **bio** Eigelb (M)
50 g Raffinade Zucker
150 g **milfina** Schlagsahne

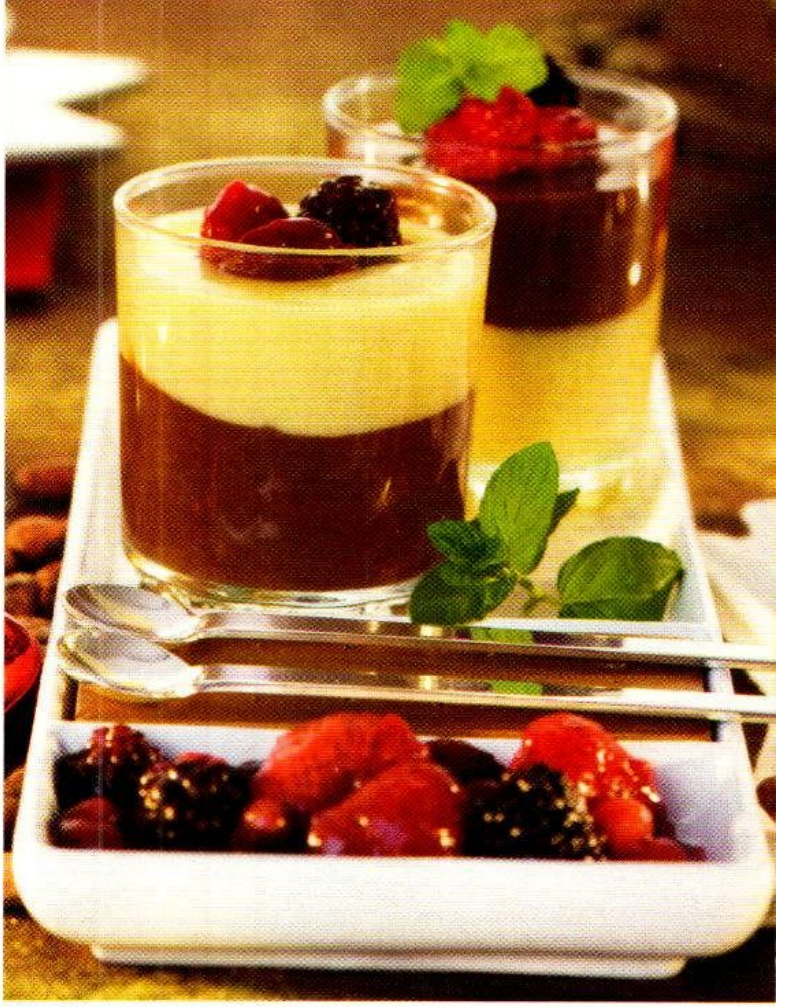
Für die weiße Creme
2,5 Blatt Gelatine
100 g **Choceur** Feine Weisse (Schokolade)
1 **bio** Eigelb (M)
30 g Raffinade Zucker
150 g **milfina** Schlagsahne

Für das Beerenragout
200 g **Gartenkrone** Beerenmischung (TK)
50 g Raffinade Zucker
100 ml **rio d'oro** Premiumdirektsaft Traube
1 TL Soßenbinder

Zubereitung dunkle Creme:
Gelatine einweichen, Schokolade in Schüssel über Wasserbad schmelzen, Eigelb mit Zucker und 1 EL Wasser auf höchster Stufe mit Mixer über Wasserbad aufschlagen, Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, in warmer Eimasse auflösen. Flüssige Schokolade zufügen, verrühren. Abschließend geschlagene Sahne unterheben. Creme in Gläser füllen, 3 Stunden kalt stellen.

Zubereitung weiße Creme:
Gelatine einweichen, weiße Schokolade über Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker und 1 EL Wasser auf höchster Stufe mit Mixer über Wasserbad aufschlagen, Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, in warmer Eimasse auflösen. Flüssige Schokolade hineinrühren, geschlagene Sahne unterheben. Weiße Schokocreme als weitere Schicht auf dunkle Creme gießen, weiter kühl stellen.

Zubereitung Beerenragout:
Saft mit Zucker aufkochen, mit etwas Soßenbinder andicken, Beeren zufügen, von Kochstelle nehmen. Vor dem Servieren einen Löffel Beerenragout auf die Creme setzen.



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Kühlzeit: 3 Stunden
Preis pro Person: 1,40 €

kJ/kcal	2.927/697	E	12,3 g	K	75,5 g	F	38,3 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

★ **Bon Appetit!** Flammkuchen (TK) ★ Lauch ★ Apfel ★ **bio** Citrovin Zitrone ★ **Mitterhof** Williams Birnenbrand ★ Raffinade Zucker ★ Zimt ★ Jodsalz ★ **Le Gusto** Pfeffer schwarz ★ **Moser Roth** Edel Bitter 85 % ★ **bio** Eier (M) ★ **milfina** Schlagsahne ★ **Choceur** Feine Weisse ★ **Gartenkrone** Beerenmischung (TK) ★ **rio d'oro** Premiumdirektsaft Traube

Châteauneuf-du-

Leicht und lecker:

Elegante Abwechslung

Lust auf neue Geschmackserlebnisse? Dann ist es jetzt Zeit dafür. Weihnachten ist der ideale Anlass, um neue Rezeptideen auszuprobieren. Leichte Gerichte, die Mahlzeiten zu Sternstunden machen, die stressfrei vorzubereiten sind, die Waage nicht belasten und mit vollem Geschmack verführen. Entspanntes Schlemmen, das guten Gewissens Platz lässt für ein himmlisches Dessert. Genießen Sie die Zeit.

Wir wünschen viel Vergnügen und guten Appetit!

Edle Fische, Meeresfrüchte und Salate: Unsere Köstlichkeiten aus dem Meer bringen Abwechslung auf den Tisch. Eine große Auswahl finden Sie täglich frisch in unseren Filialen.

AUF DIE LEICHTE ART: GURKENSALAT MIT FRISCHKÄSE

Zutaten für 4 Personen:
250 g Schlangengurke
200 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig
200 g Äpfel
2 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
3 EL **Cantinelle** Oliven Öl
4 EL Zitronensaft
4 EL **Goldland** Bienenhonig
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Schlangengurke schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, Äpfel mit Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, 2 EL Honig mit 2 EL Zitronensaft vermischen, Apfelscheiben darin 30 Minuten marinieren. Olivenöl mit restlichem Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Frischkäse mit Schnittlauch vermengen.

Gurkenwürfel auf Teller setzen, körnigen Frischkäse darüber geben, mit Olivenöl-Marinade beträufeln. Apfelscheiben darauflegen, mit restlichem Honig begießen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,07 €

kJ/kcal	1.121/267	E	7,7 g	K	14,4 g	F	16,7 g

Nährwerte pro Portion

GUT EINGEPACKT: GARNELEN IM SPECKMANTEL

Zutaten für 4 Personen:
250 g **Gourmet** Garnelenkranz* (TK)
100 g milder Frühstücks-Speck
4 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
3 EL **Le Gusto** Curry Pulver
1/2 TL Chillipulver
150 g **milfina** Crème Fraîche
30 ml **rio d'oro** Apfelsaft (aus Apfelsaftkonzentrat)
2 EL Raffinade Zucker
Le Gusto Pfeffer schwarz
bio Citrovin Zitrone
8–10 Zahnstocher

Zubereitung:
Garnelen in eine Scheibe Speck wickeln, mit Zahnstocher fixieren. 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Garnelen kross braten. Nicht salzen, da

der Speck schon salzig ist, nur mit etwas Pfeffer bestreuen. 3 EL Sonnenblumenöl im Topf erhitzen, Curry- und Chilipulver zufügen, behutsam anbraten, bis ein angenehmer Duft entsteht. Crème Fraîche, Zucker und Apfelsaft zufügen, einmal aufkochen, mit Zitrone abschmecken, kräftig mit Zauberstab aufschäumen. Curryschaum in kleine Gläser füllen, 1–2 Garnelen auf den Rand setzen.

Tipp: Wunderbar einzusetzen als Amuse-Gueule, als Vorspeise oder auch als Suppeneinlage.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 1,75 €

kJ/kcal	1.495/356	E	23,4 g	K	4,5 g	F	27,4 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

★ Schlangengurke ★ **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig ★ Äpfel ★ **Gartenkrone** Schnittlauch (TK) ★ **Cantinelle** Oliven Öl ★ Zitronensaft ★ **Goldland** Bienenhonig ★ Jodsalz ★ **Le Gusto** Pfeffer schwarz ★ **Gourmet** Garnelenkranz* (TK) ★ Milder Frühstücks-Speck ★ **Bellasan** Sonnenblumenöl ★ **Le Gusto** Curry Pulver ★ Chillipulver ★ **milfina** Crème Fraîche ★ **rio d'oro** Apfelsaft (aus Apfelsaftkonzenztrat) ★ Raffinade Zucker ★ **bio** Citrovin Zitrone

SPANNENDES ENSEMBLE: RÄUCHER-LACHSRÖLLCHEN MIT KÜRBIS

Zutaten für 4 Personen:
300 g Skandinavischer Räucherlachs
1/2 gelbe Paprika
1/2 rote Paprika
1 Zucchini
300 g Hokkaidokürbis
2 Orangen
50 g Feldsalat
3–4 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
4 EL **Gourmet** Olivenöl Cuvée*
2 EL Ahornsirup
1 Spritzer **bio** Citrovin Zitrone
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
Einige Tropfen **Gourmet** Original Steirisches Kürbiskernöl*

Zubereitung:
Paprika und Zucchini waschen, in dünne Stifte schneiden. Stifte in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. Räucherlachsscheiben auslegen, ein paar Stifte in die Mitte legen, abschließend Lachsscheiben aufrollen. Am besten ist es, wenn die Gemüsestifte jeweils 1 cm aus dem Lachs herausragen. Hokkaido in sehr dünne Scheiben schneiden, in heißem Rapsöl kross braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orangen filetieren. Aus Olivenöl, Ahornsirup und Zitrone eine Salatmarinade herstellen. Gebratenen Kürbis auf Tellern verteilen, Lachsröllchen daraufsetzen, in die Mitte etwas Feldsalat mit Ahornmarinade legen, Kranz aus Kürbiskernöl um das Gericht träufeln.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,75 €

kJ/kcal	1.554/370	E	17,7 g	K	13,2 g	F	24,3 g

Nährwerte pro Portion

ZARTE VERFÜHRUNG: BAISER-TÖRTCHEN

Zutaten für 8 Stück:
8 Stück **Monarc** Waffeln
200 g frisches Obst – Pflaumen, Beeren, Kiwi, Ananas, Melone
2 EL **Silverstone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%
4 EL Grand Marnier 40 Vol.-%
3 **bio** Eiweiß
100 g Raffinade Zucker
20 g Puderzucker

Zubereitung:
Obst waschen, putzen, in Stücke oder Scheiben

schneiden, mit Rum und Grand Marnier marinieren. Eiweiß langsam mit Mixer aufschlagen, dann 3 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen, dabei löffelweise Zucker einstreuen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht. Kreise aus Waffeln ausstechen, mit Obst belegen, mit einem Klecks Eiweißmasse bedecken. Backofen vorheizen, unter dem Grill die Waffeln ca. 1–2 Minuten überbacken. Waffeln mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp: Perfekt zu Kaffee und Kuchen oder als krönender Abschluss zum Dessert.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Stück: 0,50 €

kJ/kcal	1.092/260	E	3,5 g	K	35 g	F	9,8 g

Nährwerte pro Portion

Wir hoffen, Sie mit unseren Ideen und Anregungen aus der Weihnachtsküche inspiriert zu haben, und wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit.
Ihr ALDI SÜD Team

SIE BENÖTIGEN:

- Skandinavischer Räucherlachs
- Paprika
- Zucchini
- Hokkaidokürbis
- Orangen
- Feldsalat
- **Bellasan** Raps Vitalöl
- **Gourmet** Olivenöl Cuvée*
- Ahornsirup
- **bio** Citrovin Zitrone
- Jodsalz
- **Le Gusto** Pfeffer schwarz
- **Gourmet** Original Steirisches Kürbiskernöl*
- **Monarc** Waffeln
- Frisches Obst
- **Silverstone** Echter Übersee Rum Grand Marnier
- **bio** Eier
- Raffinade Zucker
- Puderzucker

www.aldi-sued.de