

Hobby-Kriminalisten und -Köche gesucht!

In der kommenden Saison 2020 bietet A-ROSA auf ausgewählten Routen neue innovative **Special-Reisen** an. Diese versprechen Spannung, Abenteuer und viele Überraschungen. All das können Sie schon jetzt testen: mit unserem **A-ROSA Krimi-Dinner-Spiel!**

Werden Sie selbst aktiv und versuchen Sie sich als Hobby-Kommissar!

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in gemütlicher Runde mit Ihren Kollegen ein Krimi-Dinner zu spielen und dazu ein leckeres **A-ROSA Menü** zu kochen.

Um das Spiel zu erhalten, schreiben Sie einfach eine E-Mail an: agenturservice@a-rosa.de. Wir schicken Ihnen das Spiel direkt zu!

A-ROSA Krimi-Menü:

Wir stellen Ihnen ein leckeres Rezept für ein A-ROSA Feinschmecker-Menü als Vorschlag zum Nachkochen gleich mit zur Verfügung. Für alle Kochmuffel gibt es eine passende Alternative.

Mit A-ROSA
kochen &
absahnen!

Mitmachen und gewinnen:

Finden Sie sich in gemütlicher Runde zusammen, gehen Sie auf Verbrecherjagd und genießen Sie dazu das A-ROSA Menü. Schicken Sie uns Fotos von Ihrem gemeinsamen Krimi-Abend an agenturservice@a-rosa.de und sichern Sie sich einen tollen Gewinn!

- 1. Platz:** A-ROSA Krimi-Cruise 2020 für ein Reisebüro-Team (max. 3 Kabinen)
- 2. Platz:** Frühstück mit dem Außendienst
- 3.–5. Platz:** A-ROSA Überraschungspakete

Viel Spaß beim Spielen & Kochen!

Ihre A-ROSA Crew!



aROSA 

Schöne Zeit

A-ROSA KRIMI- DINNER-MENÜ

VORSPEISE

Dijon-Schaumsüppchen
mit frischen Kräutern oder Würzblüten

HAUPTGÄNGE

„Surf and Turf“
Rinderfilet, Riesengarnele,
Süßkartoffelpüree & Frühlingsgemüse

Vegetarische Alternative:

Gebackene Artischockenböden
Antipasti, Oliventapenade

DESSERT

Crème brûlée
an marinierten Waldbeeren

aROSA 

Schöne Zeit

VORSPEISE



DIJON-SCHAUMSÜPPCHEN

ZUTATEN (6 Personen)

200 g Knollensellerie
200 g Zwiebeln
25 g Butter
300 ml Milch
300 ml Sahne
300 g Dijonsenf
200 g Waldblütenhonig

Gewürze: Salz, Pfeffer, Weißweinessig, Zucker, frische Kräuter
oder alternativ Würzblüten

ZUBEREITUNG

- ✓ Knollensellerie, Zwiebeln putzen
- ✓ fein schneiden und in Butter anschwelen
- ✓ mit Milch und Sahne ablöschen
- ✓ **ca. 20 Minuten** köcheln lassen
- ✓ dann pürieren und mit Dijonsenf, Waldblütenhonig, Salz, Pfeffer, Weißweinessig, Zucker abschmecken
- ✓ vor dem Servieren mit frischen Kräutern oder Würzblüten dekorieren

TIPP

Als Einlage Speck-Kräuter-Croûtons, frittierten Rucola oder auch Lachsstreifen verwenden.



aROSA 

Schöne Zeit

HAUPTGANG



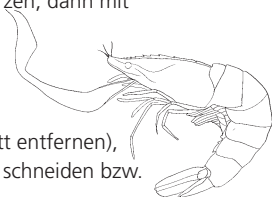
GARNELEN & RINDERFILET

ZUTATEN

TK-Garnelen mit Kopf
(je nach Größe 1–2 Stück pro Person; ca. 60 g)
Rinder- oder Kalbsfilet (100 –150 g pro Person)
Gewürze: Thymian, Knoblauch, Zitronengras, Salz,
Pfeffer, Olivenöl, Rosmarin, Butter

ZUBEREITUNG GARNELEN

- ✓ Garnelen schälen, auf dem oberen Teil des Schwanzes den Darm durch einen leichten Schnitt entfernen
- ✓ die Garnelen auf ein Backblech legen und mit Thymian, Knoblauch, Zitronengras, Salz, Pfeffer würzen, dann mit Olivenöl beträufeln



ZUBEREITUNG RINDERFILET

- ✓ das Rinderfilet parieren (Sehnen, Haut, Fett entfernen), in Medaillons (ca. 100 g p.P., 3 cm Stärke) schneiden bzw. bereits pariert beim Metzger kaufen
- ✓ nun das Filet von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf in Sonnenblumen- oder Rapsöl anbraten
- ✓ zum Aromatisieren 2 Knoblauchzehen, 1 Thymian- und 1 Rosmarinzweig dazugeben, nach dem Anbraten mit einem Stück Butter verfeinern
- ✓ das Fleisch zur Seite ziehen und mit Salz und Pfeffer würzen

TIPP

Garnelen und Rinderfilet vor dem Dinner gleichzeitig auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen geben (**ca. 8 Minuten bei 185 Grad**), sodass beides gleichzeitig serviert werden kann.

aROSA 

Schöne Zeit

HAUPTGANG



SÜSSKARTOFFEL-PÜREE

ZUTATEN (6 Personen)

2 Süßkartoffeln, ca. 300 g
1 große mehlig kochende Kartoffel, ca. 150 g
300 ml Sahne
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

- ✓ Kartoffeln in grobe Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden
- ✓ in der Sahne weich kochen (**ca. 20 Minuten**)
- ✓ Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und die Sahne auffangen
- ✓ dann die Kartoffeln pürieren und dabei nach und nach die Sahne dazu geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
- ✓ mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Butter abschmecken

PESTO

ZUTATEN (6 Personen)

1 Bund Basilikum
1 Schale Rucola
50 g Parmesan
20 g geröstete Pinienkerne
200 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Abrieb von einer Zitrone

ZUBEREITUNG

Alles zusammenmischen und als Soße zum Püree reichen. Zur Deko etwas saisonales gebratenes Gemüse mit Kräutern hinzugeben.

TIPP

Pesto kann bereits 1–2 Tage vor dem Dinner zubereitet werden.

aROSA 

Schöne Zeit

Vegetarischer HAUPTGANG



ARTISCHOCKENBÖDEN

ZUTATEN (6 Personen)

8 TK Artischockenböden (oder im Sud oder in der Dose)

100 g Zucchini

100 g Auberginen

100 g Champignons

100 g geriebener Mozzarella

50 g rote Zwiebeln

50 g Cherrytomaten

75 ml Olivenöl

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikum, Knoblauch, Thymian

ZUBEREITUNG

- ✓ Gemüse (außer Cherrytomaten) in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen
- ✓ die Cherrytomaten halbieren und zum Schluss unter das gebratene Gemüse ziehen; alles zusammen würzen
- ✓ das Gemüse in die Artischockenböden füllen, mit frischem Basilikum bestreuen, zum Schluss den Mozzarella darüberstreuen
- ✓ die gefüllten Böden mit Olivenöl beträufeln, in eine Auflaufform geben, etwas frischen Thymian und angedrückten Knoblauch dazugeben
- ✓ die Böden bei **165 Grad Umluft 25 Minuten** (bei TK-Artischocken)/ **10 Minuten** (bei Artischocken aus der Dose) backen (wichtig: Backofen vorheizen)



aROSA 

Schöne Zeit

Vegetarischer HAUPTGANG



ANTIPASTI

ZUTATEN (6 Personen)

150 g Zucchini

150 g Auberginen

300 g Paprika gemischt; nach Belieben Spitzpaprika

300 ml Olivenöl

150 ml Balsamico-Essig

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, mediterrane Kräuter (Thymian, Basilikum, Rosmarin), Knoblauch

ZUBEREITUNG

- ✓ Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden
- ✓ Gemüse in Olivenöl in der Pfanne anbraten und mit den Gewürzen aromatisieren
- ✓ Spitzpaprika mit Knoblauch und Olivenöl im Ganzen in den Ofen schieben und bei **185 Grad Umluft** backen, danach mit Plastikfolie abdecken und **10 Minuten** später die Haut abziehen, danach in Dreiecke schneiden

(man kann die Spitzpaprika auch weglassen, normale Paprika bei 220 Grad Umluft 20 Minuten im Ofen lassen und dann die Haut (wird dunkel) abziehen)

- ✓ nun das Gemüse in dem restlichen Olivenöl und Balsamico-Essig marinieren und 24 Stunden ziehen lassen

TIPP

Antipasti vorab zubereiten. Im Kühlschrank kalt stellen. So halten sie sich bis zu fünf Tage.



aROSA 

Schöne Zeit

Vegetarischer HAUPTGANG



OLIVENTAPENADE

ZUTATEN (6 Personen)

300 g entkernte schwarze Oliven

150 g Olivenöl

1,5 EL Dijonsenf

Gewürze: Blattpetersilie, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb,
1 Knoblauchzehe, frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

- ✓ Oliven, Knoblauch und die Kräuter mit dem Messer fein hacken
- ✓ Olivenöl und Dijonsenf dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken

TIPP

Oliventapenade kann gut vorab zubereitet werden. Einfach im Weckglas kalt stellen. Hält sich bis zu 14 Tage im Kühlschrank.

ANRICHTEN

Die Antipasti 1 Stunde vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen, wie ein Carpaccio rund auf einem flachen Teller anrichten, Paprika auf den Antipasti verteilen, die gebackenen Artischockenböden in der Mitte aufsetzen. Die Tapenade mit einem Löffel verteilen, etwas Büffelmozzarella zupfen und mit frischen Basilikumblättern als Deko auf dem Teller verteilen.

Etwas frischen Pfeffer aus der Mühle darübergerben.

Guten Appetit!



AROSA

Schöne Zeit

DESSERT



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN (6 Personen)

6 Eigelb

2 Vanilleschoten

165 g Zucker

200 ml Milch

500 ml Sahne

etwas brauner Zucker

Früchte nach Wahl, z.B. Himbeeren oder Heidelbeeren, Puderzucker, Honig, Likör (z.B. Maraschino oder Cointreau)

ZUBEREITUNG

- ✓ das Eigelb und die Hälfte des Zuckers verrühren
- ✓ Vanilleschoten halbieren, auskratzen und mit der Schale in der Milch und Sahne sowie der anderen Hälfte des Zuckers aufkochen
- ✓ die heiße Masse abkühlen lassen und danach in die Eigelb-/Zucker-Masse einrühren
- ✓ nun in kleine flache feuerfeste Förmchen (ca. 10 cm Ø) füllen (ca. 2-3 cm hoch) und mit Plastikfolie abdecken
- ✓ die Förmchen auf ein Backblech stellen, dieses ca. 1 cm mit heißem Wasser anfüllen und die Förmchen mit Plastikfolie komplett abdecken (Plastikfolie hält bis zu 130 Grad aus)
- ✓ nun im Ofen bei **105 Grad Umluft mind. 1 Stunde** garen
- ✓ im Kühlschrank mit Plastikfolie erkalten lassen
- ✓ ca. 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und erst kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker und einer Lötlampe karamellisieren (alternativ 3 Minuten im Ofen mit Obergrill karamellisieren, oberste Stufe)

Für die marinierten Früchte einfach eine halbe Stunde vor dem Servieren etwas Puderzucker, Honig und den Likör zu den Beeren geben. Restliche Beeren in einer kleinen Schale separat dazu reichen.

aROSA 

Schöne Zeit

Wenn es schnell gehen soll ...

KRIMI-DINNER- MENÜ FÜR FAULE

VORSPEISE

Bruschetta

frisch geröstetes Brot mit Tomaten,
Knoblauch & Olivenöl
Zubereitung: einfach googeln 😊

HAUPTGÄNGE

Pizza & Pasta

einfach Lieblingsgericht beim
Pizzalieferanten Ihres Vertrauens bestellen

DESSERT

Snack-Feuerwerk

Auswahl an Chips, Gummibärchen
und leckerer Schokolade

aROSA 

Schöne Zeit