CHÂTEAU et CHOCOLAT©

DER ONLINESHOP

Bestell' was FEINES !

Gültig vom 01.09. bis 30.11.2023

HERBST

Bestellkatalog 2023

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

So lässt sich das Leben

genießen

*** Zum Rezept:**
Herbstsalat mit Nussknusper

Himbeeressig Belberry

Empfohlen im Onlinemagazin Aromenspiele. Der Essig mit dem Fruchtmark reifer Himbeeren schmeckt in Rohkostsalaten, in Obstsalaten, über Vanilleeis, und zu gebratenem Geflügel. Mein besonderer Tipp: Im Dressing mit Walnussöl zum Feldsalat mit weißen Champignons. Inhalt: 200 ml. … MEHR INFO

In Hülle und Fülle – Danke für all die Schätze, die der Herbst uns bringt!

Der Herbst schüttet eifrig sein Füllhorn aus. Geerntete Nüsse, Kastanien, Hagebutten, Quitten, Äpfel und Birnen versüßen uns im Winter die frostigen Tage. Jetzt beginnt die Zeit, um köstliche Kuchen zu backen, Marmeladen einzukochen oder Kompott einzuwecken. Auch Liköre und Brände aus den Früchten des Herbstes können jetzt in Produktion gehen. Oder aber, Ihr deckt euch mit Ideen und feinen Sachen bei CHATEAU et CHOCOLAT ei.

Mein kleiner Onlineshop bietet alles, was zum Genießen benötigt wird: Leckeres für den Apéro, feine Öle, Essige und Pesto für die wunderbare mediterrane Küche. Und selbstverständlich exzellente Weine zum fairen Preis!

Schaut euch einfach mal im Katalog und der Webseite um. Chateau et Chocolat stellt Euch in den Bestellkatalogen passend zur Jahreszeit eine kleine Auswahl seines Sortiments vor.

Rezept:
Landterrine mit
Trockenfrüchten

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

HERBSTAPÉRO MIT TERRINEN UND KÄSE

Aus Frankreich stammt sehr wahrscheinlich die Kunst, Pasteten und Terrinen in vollendeter Form zu machen. Auf jeden Fall gehören sie wie Käse zu den Klassikern der französischen Küche. Terrinen kommen ohne den Teigmantel aus der Pasteten umschließt und sind auch ohne große Kochkenntnisse in der eigenen Küche nachzukochen. Dazu passen Cornichons, Konfitüren, Senf, Chutney, Cracker oder frisches Baguette. Zu mehr Informationen zu den Angeboten geht es ruckzuck mit einem Klick auf das jeweilige Foto.

www.chateau-et-chocolat.de

Pflaumenmarmelade
Francis Miot

Feigenkonfitüre mit
Walnüssen

Rehterrine
Beauharnais

FÜR EINE WILDKÜCHE VOM FEINSTEN

Die Jagdsaison für den Rehbock beginnt im Mai und endet bereits Mitte Oktober. Zum Ende des Spätsommers bereichern die orangefarbenen Kürbisse unsere Küche. Und von September bis November sind Hagebutten bereit, um gepflückt zu werden. Daher ist der Herbst die beste Zeit, um sich dem Genuss von zartem Reh hinzugeben. Hagebuttenmark verfeinert ganz wunderbar jeden Wildfond. Und wer es noch nicht ausprobiert hat: Kürbis ist eine exzellente Beilage zu Rehgerichten!

PRIMITIVO
Runder Rotwein aus Puglia

*** Zum Rezept:** Gefüllte Aubergine mit Gemüsesauce

Dieser rubinrote Primitivo verwöhnt die Nase primär mit Aromen von roten Beeren, vollreifer Pflaume und Schwarzkirsche. Die Tanninstruktur ist spürbar, die Holzaromatik jedoch sehr gut eingebunden. Rundum ein schöner und vollmundiger Primitivo, der sich mit seiner feinen Restsüße ausgewogen und harmonisch zeigt. Ein Wein zur Heimatküche mediterraner Länder. Passt zu Gerichten mit sonnenreifen Tomaten, aromatischen Gewürzen und Oliven. Sehr gut auch zu geschmorten, gebratenen oder gegrillten Lamm- und Wildgerichten. Unbedingt auch zu Speisen mit Auberginen aus dem Ofen probieren. … MEHR INFO

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

*** Zum Rezept:** Rehkeule mit Hagebuttensauce

HAGEBUTTENMARK zum Verfeinern von Saucen und Desserts

Sortenreines Püree aus Hagebutten. Ohne Zusätze von Zucker oder Konservierungsstoffen. Sauber und natürlich im Geschmack. Zur Herstellung von Konfitüren. Auch bestens geeignet zum Verfeinern der Sauce zur Entenbrust oder zum Reh. Das Hagebuttenmark lässt sich auch mit Ingwer und Möhren zu einer leckeren Suppe verarbeiten. … MEHR INFO

Im Herbstmagazin sind viele köstliche Rezepte zu finden!

*** Zum Rezept:** Kürbiscremesuppen

KÜRBISKERNÖL aus gerösteten Kernen für die Herbstküche

Hergestellt im Herzen der Steiermark, werden die Kürbiskerne nach dem Rösten in einem mechanischen Verfahren gemahlen. Das Ergebnis ist ein vollaromatisches Öl, das nicht nur Kürbissuppen oder herbstliche Salate verfeinert, sondern durchaus auch einen Schuss Raffinesse über Vanilleeis beisteuert. … MEHR INFO

Rezept:
Kürbiskuchen mit frischen Feigen

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

IN BUNTER HERBSTFÜLLE SCHWELGEN

Rotbackige Äpfel, gelbe Birnen, orangefarbene Kürbisse und die warmen Naturtöne von Nüssen und Maronen stehen für die Farben des Herbstes und gleichsam für seine fruchtigen und fülligen Aromen. Herrlich duftende Apfelkuchen, feine Birnentartes und aromatische Nusskuchen werden gebacken und wenn es noch etwas kälter wird, lassen wir uns geröstete Maronen schmecken. Eine französische Delikatesse ist die süße Maronencreme aus der Ardèche, die auf Crêpes besonders gut schmeckt! Aber auch Maronenkuchen können damit gebacken werden oder ihr macht damit im Handumdrehen himmlische Desserts mit Maronencreme, Mascarpone und Sahne.

Kastanienkuchen

Haselnussmus
Piemont IGP

Für Crêpes und Kuchen:
Maronencreme aus der
Ardeche

AROMEN-
SPIELE
ONLINEMAGAZIN

Im Onlinemagazin

schmökern

Das blätterbare Herbstmagazin mit
24 Seiten voller Inspirationen!

Schlemmertipps für den Herbst!

Bereits Ende August bekommen wir einen Vorgeschmack auf den Herbst. Die meisten Felder sind abgeerntet und die Wiesen haben ihr sattes Grün verloren. Auch die Laubbäume beginnen sich langsam zu verändern. Sie bereiten sich darauf vor, ihr Ballkleid aus leuchtend bunten Blättern anzuziehen, um vor dem Winter ihren letzten Tanz dem Herbstwind zu versprechen. Auch wir kosten, bis die kalten und nebelverhangenen Novembertage kommen noch jeden wärmenden Sonnenstrahl aus. Ich muss an Erich Kästner denken, der jedem Monat des Jahres lyrische Zeilen gewidmet hat. Und apropos „Auskosten" – die Natur deckt uns zum Abschied noch einmal reichlich den Tisch! Mit diesen Schätzen der Natur kann wunderbar gekocht und gebacken werden. Oder wir machen diese haltbar, indem wir sie einkochen, einwecken, einlegen oder fermentieren.

Lasst Euch inspirieren und schaut zum Schmökern ins Magazin!
www.aromenspiele.de

DAS „GEWISSE EXTRA“ FÜR LIEBLINGSGERICHTE

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

In Niederösterreich und der Wachau ist es ganz klar: Ein Grüner Veltliner gehört zu „Backhändl“ und Wiener Schnitzel ins Glas! Für unsere Nachbarn in Frankreich ist es logisch, dass etwas Senf jede Sauce verfeinert – nicht nur die Vinaigrette. Und Fans von im Ofen gebackenem Käse schwören auf Honig, der auf den heißen Käse geträufelt wird. Und allen Experimentierfreudigen empfehle ich das Hanföl für Salate und vegetarische Gerichte.

*** Zum Rezept:** Nieren in Senfsauce

DIJON-SENF VON FALLOT
mit grünem Pfeffer

Natürlich aromatisierte Dijon-Senfspezialität für den Einsatz in der kreativen Küche: scharfer Dijon-Senf mit dem Geschmack von grünem Pfeffer. Zu Kurzgebratenem, für Grillfleisch oder an Lammbraten. Ideal für Senfsaucen. Inhalt: 210 g … MEHR INFO

*** Zum Rezept:** Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

GRÜNER VELTLINER
Domaine Wachau

»Weissenkirchen« ist eine Selektion von bekannten Top-Rieden der Gemeinde Weissenkirchen mit Joching und Wösendorf. Weine dieser Selektion zeichnen sich durch einen strukturierten und mineralischen Charakter aus. Die Aromen zeigen sich zugänglich und sehr präsent in der Nase: Zitrusfrüchte, eine feine Würze, das typische »Pfefferl«, Quitte und getrocknete Kräuter. Im Körper zeigt er sich mittelgewichtig mit einer lebendigen sowie einer ausbalancierten Säure. Alles in allem: fruchtbetont und saftig. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner. Der Wein ist »Nachhaltig Austria« zertifiziert. 12,00 vol.%. … MEHR INFO

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
mit Hanf

Das milde, feine Öl aus italienischen Oliven kombinierte Olio Roi mit dem ätherischen Extrakt der Cannabis sativa. Der Geschmack des Würzöls ist leicht kräuterig mit einer feinen Bitternote und eignet sich sehr gut als Würzöl für rotes Fleisch und Eintöpfe. Inhalt: 250 ml … MEHR INFO

*** Zum Rezept:** Green Bowl mit Hanföl

KASTANIENHONIG
aus Italien

Herber Duft, kräftig und intensiv, leicht bitterer Geschmack. In der Farbe rötlich-braun. Perfekter Begleiter zu Spare ribs, Schweinekoteletts oder in Honig-Balsamico-Vinaigrettes. Auch eine wunderbare Idee, den Honig über einen Camembert, ob kalt oder aus dem Ofen, zu träufeln. Inhalt: 500 g Glas. … MEHR INFO

*** Zum Rezept:** Kandierte Auberginen mit Lendchen

Beluga-Linsen

Aceto Balsamico di Modena IGP – 8 Jahre gereift

Geräuchertes Paprikapulver DO, süß

Rezept: Ossobuco mit Gremolata

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

DIE HERBSTKÜCHE WÄRMT DIE SEELE

Endlich! Die Zeit der Schmorgerichte fängt an! Es gibt wieder Gulasch, Ossobuco, Barolobraten, Lammkeule und Hühnchen – eben alles, was im Backofen mit Schmorgemüse, Wein und viel Liebe stundenlang schmoren darf. Auch vegetarische Linsengerichte sowie regionale Eintopf-Klassiker stehen wieder hoch im Kurs. Mein Tipp für all diese Soulfood-Speisen ist: Auch zu simplen Gerichten hochwertige Würzmittel verwenden! So schmecken klassische Linsensuppen mit ein paar Tropfen altem Balsamico di Modena einfach um Längen besser. Und vegetarische Rezepte vertragen sehr gut das geräucherte Paprikagewürz aus Spanien für einen komplexeren Geschmack.

HERBSTGEMÜSE STEHT AUF KNACKIGE NÜSSE UND AROMATISCHES NUSSÖL

Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln schmecken geröstet oder gepresst als Öl in Salaten. Gewürzt sind sie eine leckere Aperitif-Knabberei und gemahlen eine beliebte Zutat für Kuchen und Plätzchen. In Form von Energiekugeln werden Nüsse zu einem echten Powersnack fürs Büro. Und auf Käseplatten sind Nüsse eine willkommene Zugabe.

HASELNÜSSE PIEMONTE IGP
Antica Torroneria

Die gesalzenen Haselnüsse aus dem Piemont sind die besondere Knabberei zum Aperitivo. Aber auch in der Herbstküche als knackige Dreingabe beispielsweise über Salate oder Hummus. Die IGP Haselnüsse zählen geschmacklich zu den besten der Welt. Inhalt: 150 g
… MEHR INFO

*** Zum Rezept:** Süßkartoffelstampf mit Radicchio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Rotwein zu Pastagerichten

*** Rezept:** Rigatoni alla puttanesca

Kräftige dunkle, rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich volle Beerennoten wie Heidel- und Brombeere. Leichte würzige Aromen, die vom Holz kommen und auch nach Nuss und Lakritz riechen. Rundes, wenn auch junges Tannin am Gaumen geben dem Montepulciano neben den balancierten Holznoten einen geschmeidigen Körper. Der Wein kann daher schon jung getrunken werden. Genusstipp: Kräftige Pastagerichte z.B. mit einer Hackfleischsoße und pikanten Kräutern oder zu Pastagerichten „alla puttanesca". Zu Lamm, Wildschweinragout und Gegrilltem. …
MEHR INFO

HASELNUSSÖL
La Tourangelle

Empfohlen in dem Onlinemagazin Aromenspiele. Haselnussöl aus der Huilerie Croix Vert aus Saumur. In der Ölmühle werden seit 150 Jahren Nussöle hergestellt. Dieses Haselnussöl verfeinert mit nur wenigen Tropfen Kartoffelpüree. Es schmeckt wunderbar in Kombination mit Kabeljau, Roter Bete oder Spargel, in Nusskuchen und mit gerösteten Haselnüssen. Inhalt: 250 ml.
… MEHR INFO

*** Zum Rezept:** Rote Bete Salat mit Pak Choi, Himbeeren, Blaukraut und Haselnüssen

CHÂTEAU et CHOCOLAT
DER ONLINESHOP

Gelbe Toaten
Marzanella

Getrocknete
Steinpilze

Orecchiete eine apulische Spezialität

Rezept:
Steinpilzpasta mit
Tomaten-Pilz
Chicorée-Sugo

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

QUALITÄT MACHT DEN GESCHMACK!

Der Geschmack sonnengereifter Tomaten ist das A und O! Eine Pastasauce wird nur so gut, wie es die verwendeten Tomaten vorgeben. Daher: Am besten mit Tomaten aus der Dose arbeiten, wenn ihr eine geschmackvolle Saucenbasis erzielen wollt. Im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT gibt es eine große Auswahl an italienischen Tomatenprodukten, die sich hervorragend zum Kochen eignen. Ihr findet sie alle auf der Webseite unter Feinkost/Antipasti.Apéro.Aperitif/Antipastigemüse/Tomaten. Selbstverständlich findet ihr dort auch italienische Pasta. Schaut euch doch mal in Ruhe um und verwöhnt euch oder eure Lieben mit den feinen Sachen aus dem Onlineshop!

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Jetzt etwas Feines

bestellen

*** Zum Rezept:**
Sellerie-Walnuss-Püree mit Walnussöl

WALNUSSÖL | La Tourangelle

Empfohlen in dem Onlinemagazin Aromenspiele: das Walnussöl aus der Huilerie Croix Vert aus Saumur. In der Ölmühle werden seit 150 Jahren Nussöle hergestellt. Walnussöl ist perfekt für die Verwendung in Salaten, zur Verfeinerung von Rotkohl, Spargel und Gemüse. Sogar über frischem Ziegenkäse und fruchtigen Obstsalaten setzt es überraschende Akzente mit seinen nussig-herben Aromen. Inhalt: 250 ml.
… MEHR INFO

Herzlich willkommen!

CHATEAU et CHOCOLAT ist ein Onlineshop mit all den Herausforderungen, mit denen ein kleines Unternehmen zu kämpfen hat.
So können mit Paketdiensten nicht dieselben Konditionen ausgehandelt werden, wie es die Großen können, was sich wiederum auf die Versandkosten auswirkt.
Eingegangene Bestellungen können nicht innerhalb von 2 Tagen ausgeliefert werden, da es bei CHATEAU et CHOCOLAT kein Lager vor Ort gibt. Die Produkte werden erst ab einer Kundenbestellung für den Versand organisiert, was sich auf den Versandzeitraum auswirkt. CHATEAU et CHOCOLAT kann so aber eine große Auswahl anbieten und ist der Überzeugung, dass es immer etwas gibt, auf das man sich freuen sollte – auch wenn es etwas länger dauert als gewohnt. Zur beidseitigen Bestellsicherheit kann im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT mit paypal bezahlt werden.

CHATEAU et CHOCOLAT sagt Danke: Ein dickes Dankeschön an alle Menschen, die in unseren schnelllebigen Zeiten noch Geduld mitbringen, auf ihre Wünsche zu warten. Ein herzliches Danke an alle, die gerne bei CHATEAU et CHOCOLAT bestellen.

KURSPROGRAMM

TERMINE: WEIN & SCHOKOLADE

Ihr wollt mehr über die gelungenen Kombinationen von Wein und Schokolade lernen? Ihr wollt eintauchen in die Welt edler Schokoladen und tollen Weinen? Dann meldet euch am besten zu einem meiner Kurse an! Diese biete ich „vor Ort" oder „online" an. Ein Abend mit Wein und Schokolade kann auch für eine Firmenfeier interessant sein. Fragen Sie mich danach. Eine besondere Gelegenheit, Wein und Schokolade zu genießen, sind auch die Menüabende, die ich ab 2024 anbieten möchte. Hier können die Teilnehmer erleben und genießen, wie Schokolade in den einzelnen Gängen eingesetzt wird und welche Weine dazu harmonieren, Am besten Ihr nehmt bei Interesse mit mir Kontakt auf.