



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

## Pilztaschen mit Rosmarin



### Für 4 Personen

300 g gemischte Pilze, z. B. Pfifferlinge, Braunkappen und Totentrompeten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehen  
ca. 6 Zweige Rosmarin  
2 EL Butter  
Salz  
Pfeffer, aus der Mühle  
1 Blätterteig  
1 Ei  
40 g geriebener Käse

### Zubereitung

Die Pilze putzen und je nach Größe ganz lassen oder in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, von 2 Zweigen die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in einer heißen Pfanne in der Butter kurz anschwitzen. Die Pilze zugeben und 4-5 Minuten braten, bis die entstandene Flüssigkeit verdampft ist. Von der Hitze nehmen, den gehackten Rosmarin untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausbreiten und in Quadrate schneiden. Auf die Mitte die Pilze setzen und die Ecken über die Füllung klappen. Die übrigen Rosmarinzweige in die Teigecken stecken und die Taschen auf diese Weise fixieren. Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und den Teig damit bepinseln. Mit dem Käse bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

## Nüsslisalat mit pochiertem Ei im Speckmantel



### Für 6 Personen

#### Salatsauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig  
½ TL Senf  
2 EL Haselnuss- oder Baumnussöl  
2 EL Rapsöl  
1 EL Rahm  
wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle

#### Pochierte Eier im Speckmantel:

2 l Wasser  
½ dl Essig  
6 Eier  
6 Tranchen Bratspeck  
250 g Nüsslisalat, gerüstet

#### Zubereitung

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Salatsauce: Alle Zutaten gut verrühren.

Eier: Wasser und Essig in einer grossen und weiten Pfanne aufkochen. Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen, ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. Sorgfältig rühren, damit sich das Eiweiss um das Eigelb legt. 3-4 Minuten pochieren. Mit Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, warm stellen.

Specktranchen in der Bratpfanne knusprig braten und jedes pochierte Ei mit einer Tranche umwickeln. Salat auf Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln. Eier dazu anrichten.



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

## Rindsschmorbraten in Rotwein-Jus



Zubereitung: ca. 1 Stunde | Marinieren: ca. 8-12 Stunden | Schmoren: ca. 2 ½ Stunden

Für 6 Personen | 1 grosser Brattopf

### **Rindsschmorbraten:**

1,3-1,5 kg Rindsbraten, z.B. dicke Schulter  
1 Zwiebel, in Stücke geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
1 Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten  
5 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen  
1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Rosmarinzweig  
1 Handvoll Salbeiblätter, ½ Bund Petersilie  
6-7,5 dl Rotwein, z.B. Dôle, Bratbutter oder Bratcrème  
½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle  
250 g Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten  
250 g Pfälzerrüebli oder Sellerie, gerüstet, in Stücke geschnitten  
½ Lauch, gerüstet, in grosse Stücke geschnitten  
1 TL Bouillonpaste  
wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle  
½-1 TL Zucker



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

**Zubereitung: ca. 1 Stunde**

Marinieren: ca. 8-12 Stunden

Schmoren: ca. 2 ½ Stunden

Braten: Fleisch bis und mit Petersilie in eine grosse Schüssel geben. Wein darübergiessen, bis der Braten bedeckt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 8-12 Stunden marinieren, gelegentlich wenden.

Braten aus der Marinade heben, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Marinade absieben und beiseite stellen. Rübli, Zwiebel und Knoblauch beiseite stellen.

Braten in der heissen Bratbutter im Brattopf 5-7 Minuten rundum kräftig anbraten, würzen, mit 5-6 dl Marinade ablöschen, aufkochen.

Braten zugedeckt bei kleiner Hitze 2-2 ½ Stunden schmoren. Dabei Braten gelegentlich wenden und mit Marinade übergiessen. Gemüse sowie Marinaden-Gemüse in den letzten 45 Minuten beifügen, zugedeckt weiter schmoren.

Braten und die Hälfte des Gemüses herausheben, warm stellen. Jus mit zweiter Hälfte des Gemüses pürieren und nach Belieben etwas einkochen. Mit Bouillon, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

# Kartoffelgratin



## **Für 4 Personen**

1 ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt  
800 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria oder Bintje  
3 dl Milch  
3 dl Rahm  
1-2 Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
50 - 100 g Gruyère AOP, gerieben  
Butterflöckli, nach Belieben

Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.

Kartoffelscheiben in die Form schichten.

Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.

Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.

Ofentemperatur auf 220°C/200°C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

## Cremeschnitten



### **Für 8 Personen**

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)  
100 g Puderzucker, EL Milch, 3 dl Milch, 100 g Zucker, 2 frische Eier  
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt, 1 Prise Salz  
5 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem, Wasser eingelegt, abgetropft, 2 dl Vollrahm  
einige Himbeeren zum Verzieren

Und so wirds gemacht:

Blätterteig auf der Schmalseite evtl. etwas gerade zuschneiden sodass er aufs Blech passt. Teig mit dem Backpapier auf das Blech legen, mit einer Gabel sehr dicht einstechen.

2. Backen: ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter ziehen, auskühlen. Teig längs in 6 gleich breite Streifen schneiden. Zwei Teigstreifen zurück auf das Gitter legen, Gitter auf ein Backpapier stellen.

3. Puderzucker und Milch verrühren, mithilfe eines Löffelrückens auf den zwei Teigstreifen verteilen, trocknen lassen, beiseite legen.



**FEINSCHLECKER**  
WENN MÄNNER KOCHEN

### Füllung

3 dl Milch  
100 g Zucker  
2 frische Eier  
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt  
1 Prise Salz  
5 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft  
2 dl Vollrahm  
einige Himbeeren zum Verzieren

Und so wirds gemacht:

4. Milch und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen, kurz weiterrühren. Gelatine unter die heisse Masse rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.).

Creme glatt rühren, Rahm steif schlagen, 1/3 davon mit dem Schwingbesen gut unter die Creme rühren, restlichen Rahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 12 mm Ø) füllen, die Hälfte davon auf zwei Teigstreifen spritzen. Je einen Teigstreifen darauflegen, restliche Creme daraufspritzen, mit den beiseite gelegten Teigstreifen bedecken. Creme an den Seiten mit einem Spachtel glatt streichen, locker zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen. Gefüllte Teigstreifen zu 8 Cremeschnitten schneiden, mit Himbeeren verzieren.