



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Frauen-Kochen Zaubermenü

«Amuse Bouche - leckerschlecker»

Jakobsmuschel - Saltimbocca
Camembert - Cornflakes - Praline

«Herbstgold»

Ravioli - Hokkaidokürbis - Salbei

«Feld und Meer»

Seezunge - Zitrone - Spinat

«Jung und edel»

Kalbsfilet - Risotto - Trüffel – Wilder Brokkoli

«leicht - süss - fruchtig»

Zabaione – Moscato – Croccante del Frignano

Herkunft: Fleisch - Eidgenossenschaft / Jakobsmuschel - geerntet vom Taucher / Seezunge - kühlem Salzwasser



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rezepte Jakobsmuschel Saltimbocca:

Zutaten für 18 Löffel

- 12 Jakobsmuscheln, frisch
- 12 Scheiben Pancetta (Metzgerei, Fachhandel)
- 12 kleine Blätter Salbei
- 150 g grüne Erbsen
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Butter
- 3 EL Milch
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl, kaltgepresst
- Kräuter oder Kresse für Garnitur

Zubereitung

1. Jakobsmuschel mittig halbieren. Je ein Salbeiblatt auf die Jakobsmuschel legen. Pancetta-Scheiben der Länge nach halbieren und mit diesen die Jakobsmuschel einpacken. Kühlstellen bis zur Weiterverarbeitung.
2. Erbsen mit der Butter weich dünsten und komplett auskühlen lassen. Sind die Erbsen ausgekühlt, in einen Mixbecher geben.
3. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und ebenfalls in den Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab oder Standmixer fein mixen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und ein wenig Olivenöl abschmecken.
4. Bratpfanne erhitzen und die Jakobsmuschel-Saltimbocca mit einem Schuss Olivenöl scharf anbraten (ca. 2 Minuten von jeder Seite).
5. Zum Anrichten das Püree in einen Spritzsack füllen und auf den Löffel spritzen. Jakobsmuschel auflegen und mit den Kräutern bzw. der Kresse garnieren und sofort servieren.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rezept Camembert Pralinen

Zutaten für 18 Löffel

- 3 Camembert
- 15 EL Cornflakes
- 3 EL Mehl
- 3 Ei
- ca. 180 g Ananas, frisch
- 3 EL Zucker
- 9 EL Orangensaft
- 8 EL Himbeeren (saisonbedingt tiefgefroren)
- Puderzucker
- 3 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 3 TL weisser Balsamico
- 6 dl Erdnussöl zum Frittieren
- Kräuter oder Kresse für Garnitur

Zubereitung

1. Himbeeren (falls nicht frisch) in einem Sieb auftauen lassen.
2. Vom Camembert 6 gleichmässige, 2 mal 2 cm grosse Würfel schneiden.
3. Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in eine kleine Schüssel sieben.
4. Die Corn-Flakes in einem Gefrierbeutel zerklopfen und in eine kleine Schüssel geben.
5. Nun die Camembert-Würfel jeweils zuerst durch das Mehl, dann durch das Ei ziehen und in den Corn-Flakes panieren. Vorgang einmal wiederholen, so dringt später beim Frittieren sicher kein Käse aus der Praline. Die fertig panierten Camembert-Pralinen bis zur Weiterverarbeitung kühlstellen.
6. Die Himbeeren zusammen mit dem Balsamico in einen Mixbecher geben und gut pürieren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Mit Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl unterrühren.
7. Die Ananas in 5 mm kleine Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren und sofort mit dem Orangensaft ablöschen. Hat sich der Karamell komplett aufgelöst, Ananaswürfel begeben und kurz ziehen lassen.
8. Das Öl zum Frittieren in einem kleinen Kochtopf auf 180°C erhitzen. Die Käsepralinen vorsichtig im heissen Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.
9. Zum Anrichten als erstes Ananaskompott auf den Löffel geben. Die frittierte Käsepraline auf das Kompott setzen und ein wenig von der Vinaigrette dazugeben.
10. Mit Kräutern oder Kresse garnieren und sofort servieren.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rezepte Ravioli

Zutaten

- 800 gr Kürbis Hokkaido
- 4 Stk Schalotten
- 4 EL Butter
- 120 gr Parmesan
- 4 Eigelb
- Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Schalotten zusammen mit dem Hokkaidokürbis in der Pfanne dämpfen, so dass der Kürbis zusammenfällt. Der Kürbis nicht schälen nur entkernen.
2. Wenn der Kürbis in sich zusammengefallen ist, die Masse wie ein Kartoffelstampf stampfen, es darf noch Struktur vorhanden sein
3. Zum Schluss den Parmesan zusammen mit dem Eigelb darunterziehen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kaltstellen

Rezept Teig

Zutaten

- 600 gr Weismehl
- 4 Eier
- 8 Eigelb
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Alles zusammen in dem Mixer geben und kneten.
2. Danach in Folie flach einpacken und kaltstellen.
3. Mindestens eine Stunde kaltstellen.
4. Danach rausnehmen, temperieren und in Streifen scheiden.
5. Mehliert dann mit der Pasta Maschine ausrollen.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rezept Seezunge Spinat

Zutaten

- 18 Stk. Seezungenfilet
- 1.5 kg Jungspinat frisch
- 1 Stk. Knoblauchzinge
- 2 Stk. Schalotten
- 3 Glas Fischfond Lacroix
- 5 dl Kochwein weiss
- 3 Zitronen
- 200 gr Butter

Zubereitung

1. Die Seezungefilet zu Röllchen rollen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Seezungen in den temperierten Weisswein-Fischfond legen. Zugedeckt bei leichter Hitze pochieren.
3. Die Seezungen nach dem Pochieren im Ofen warmstellen. Den Fond bis auf bis auf ein wenig weggiessen. Butter und Zitrone in Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Knoblauch und die Schalotten im Olivenöl andünsten. Den Spinat begeben und mitdünsten, so dass dieser schön zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss wenig Butter begeben.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rezept Kalbsfilet Risotto

Zutaten Kalbfleisch

- 2.2 kg Kalbsfilet Mittelstück
- 1 Pack Thymian
- 1 Stk. Knoblauchzingge
- 200 gr Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pack Knorr Gemüsebouillon

Zubereitung

1. Die Kalbsfilet in Klarsichtfolie einwickeln. Vorgängig mit etwas Butter einreichen.
2. Das Filet bei 120 Grad ca. 25 Minuten auf Kerntemperatur 60 Grad bringen. Mit Kerntemperaturmesser das eine Filet versehen.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, das Filet in der Bratpfanne anbraten. Mit Butter, Knoblauch und Thymian in der Pfanne arrosieren. Das Filet danach warmstellen damit es ausgeruht tranchiert werden kann

Zutaten Risotto

-
- 800 gr Acquerello Risotto
- 2 Stk. Knoblauchzinngge
- 3 Stk. Schalotten
- 5 dl Kochwein weiss
- 300 gr Butter
- 300 gr Parmesan gerieben
- Olivenöl

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln hacken. Zusammen mit dem Olivenöl in der Pfanne glasig dünsten.
2. Den Risottoreis begeben, glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und danach warmer Gemüsebouillon auffüllen.
3. Der Risotto kochen, damit das Korn im Innern noch etwas «hart» ist.
4. Zum Schluss die Butter und den Parmesan begeben, mischen, und fertig ist das Butterrisotto
5. Wilder Brokkoli:
6. 40 Stk Wilder Brokkoli in der Pfanne mit etwas Olivenöl und Salz braten, so dass dieser im Innern noch etwas Biss hat.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rezept Zabaione di Moscato

Zutaten

- 20 Stk. Eigelb gross, top fisch
- 20 EL Zucker
- 1 lt. Moscato

Zubereitung

1. Der Zucker zusammen mit dem Eigelb schaumig schlagen (kalt). Am besten mit einer Kitchen Aid.
2. Die Zuckereimasse in eine grosse Schüssel geben, den Moscato begeben und auf einem Wasserbad zur Rose kochen. Aufpassen, dass das Wasserbad nicht zu heiss ist, wichtig.
3. Dann in einem schönen Dessert Becher servieren.

Rezept Croccante del Frignano

Zutaten

-
- 500g Mandeln (süß) geschält
- 425g Zucker
- 4 EL Honig
- 100ml Schlagsahne
- 50g Butter
- 75ml Wasser
- 1 Prise Salz

Zubereitung

4. Wenn die Mandeln noch ungeschält sind, diese zunächst mit heißem Wasser übergießen, einige Minuten stehen lassen und dann mit den Fingern die Haut abreiben (geht einfach). Mandeln abtrocknen.
5. Mandeln leicht hacken; einige sollten ganz bleiben.
6. Mandeln im Ofen bei 150 ° (Umluft) leicht anrösten, dabei ab und zu wenden.
7. Eine Form von ca. 20 x 30 cm (bei Standardmenge) mit Backpapier auskleiden und die Mandeln darauf verteilen.
8. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Sahne, Honig und Salz hinzufügen und zum Kochen bringen und auf sehr niedriger Flamme gerade eben am Köcheln halten.
9. Zucker in einen zweiten kleinen Topf geben und das Wasser darüber geben.
10. Warten, bis der gesamte Zucker feucht ist, dann ohne Umrühren bei hoher Flamme zum Kochen bringen.
11. Der Zucker kocht zunächst klar. Wenn er karamellisiert, d.h. bräunlich wird, beständig rühren. Der Zucker soll eine bernsteintartige Farbe haben - aufpassen, dass er nicht zu dunkel (und damit bitter schmeckend) wird.



FEINSCHLECKER

WENN MÄNNER KOCHEN

12. Die kochende Sahne-Butter-Mischung in den Zucker-Topf schütten, alles gut vermengen und eine Minute kochen lassen.
13. Die gesamte Mischung über die Mandeln gießen.
14. Nun ENTWEDER die Mandeln erkalten lassen und dann die Mandelplatte mit einem großen, scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.
ODER (wenn man handwerklich etwas geschickter ist als wir ...) versuchen, die Mandeln nur so weit abkühlen lassen, bis die Platte noch formbar ist und dann um einen Zylinder aufrollen - siehe unten. (In diesem Fall wäre es günstig, eine etwas größere Form als oben unter Nr. 4 angegeben zu wählen, denn sonst wird die Platte zu dick, um gerollt werden zu können.)
15. Da der Krokant an der Luft etwas klebrig wird und an Geschmack verliert, den Krokant dann, wenn er nicht unmittelbar verzehrt werden soll, in Vakuum oder ersatzweise eine gut schließende Dose verpacken.