

DIE SCHÖNSTEN REZEPTE ZUM VALENTINSTAG

Ein aphrodisierendes Kochbuch



G|U

DIE SCHÖNSTEN REZEPTE ZUM VALENTINSTAG

Ein aphrodisierendes Kochbuch



G|U

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Vorspeisen

[Champagner-Gelee mit Erdbeeren](#)
[Scharfe Tomatensuppe mit Melone](#)
[Gebackene Paprika mit Minze-Chili-Anchoiade](#)
[Ingwersuppe mit Jakobsmuscheln](#)
[Selleriecreme mit Apfel und Haselnüssen](#)
[Artischocke mit Koriander-Mayo](#)
[Fleischige Austern in Tempura](#)
[Knusperröllchen mit Shiitake](#)
[Süßkartoffel-Süppchen mit Ingwer](#)
[Kartoffelnest mit Kaviar und Wachtelei](#)

Hauptspeisen

[Spargel mit Rosenbutter](#)
[Linguine mit pfeffriger Roquefortcreme](#)
[Feigen mit Parmesan-Cannelloni](#)
[Safrannudeln mit Venusmuscheln](#)
[Gebratener Seeteufel im Safransud](#)
[Ente mit flambierten Feigen](#)
[Gebackenes Rindertatar mit süßer Chilisauce](#)
[Chilihähnchen mit Salbei und Birnen](#)
[Entenbrust 80° mit Granatapfel-Sauce](#)
[Filetsteak mit Tomaten](#)
[Lammkarree mit Granatapfel-Couscous](#)
[Steinbeißer-Spieß mit Chili-Limetten-Öl](#)
[Jakobsmuscheln mit Zitronengrasbutter](#)
[Champagnerrisotto mit Garnelen](#)

Nachspeisen

Schoko-Chili-Parfait am Stiel mit Mangodip

Panna cotta mit Rosenduft

Crème brûlée oriental

Granité vom Granatapfel

Schokokuss mit eingekochten Kirschen

Schokoladenfondue »süßes Früchtchen«

Impressum

Vorwort

»Wonderful tonight«

Eines versprechen wir Ihnen: Diese Rezeptsammlung ist der Anfang eines in jeder Hinsicht vielversprechenden Abends, ein Fest für die Sinne und eine vielseitige Versuchung.

Schon für Casanova war gutes Essen ein unverzichtbarer Auftakt einer Liebesnacht: Kerzenschein, die gemeinsame Lust an raffinierten Gerichten, Begehren, tiefe Blicke und kribbelnder Genuss.

Das ideale Liebesmenü, frisch zubereitet aus aphrodisierenden Zutaten und besonderen Gewürzen, entfacht Sinnlichkeit und Erotik. Rezepte wie Champagner-Gelee, Feigen mit Parmesan-Cannelloni, Safrannudeln mit Venusmuscheln oder Schoko-Chili-Parfait am Stiel sorgen für das gewisse Prickeln – und das hoffentlich nicht nur am Gaumen.

Alle Kompositionen dieses Kochbuchs lassen sich auch von Ungeübten leicht nachkochen und sich in Drei- bis Sieben-Gänge-Menüs zusammenstellen.

Wir wünschen kulinarische Höhepunkte!

Vorspeisen

Champagner-Gelee mit Erdbeeren

2 Blatt Gelatine
2 EL Zucker
150 g Erdbeeren
150 ml Champagner oder Sekt
2 EL Mascarpone
3 EL Naturjoghurt
1 EL Puderzucker
1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale
Zitronenmelisse
2 Erdbeeren

Für 2 Portionen | 25 Min. Zubereitung

INFO:

Die Bezeichnung "Champagner" ist markenrechtlich geschützt. Die Champagne ist das zugelassene Gebiet. Es diese Champagne ist nicht mit der administrativen Region Champagne-Ardenne oder der historischen Landschaft Champagne identisch, sondern umfasst auch Weinberge in den Regionen Picardie und Île-de-France. Ausschließlich drei Rebsorten werden verwendet: Pinot Noir (Spätburgunder, rot), Pinot Meunier (Müllerrebe, Schwarzriesling, rot) und Chardonnay (weiß). Außerdem bestimmen strenge Kriterien den Anbau; so dürfen z. B. nur 7000 bis 8000 Rebstöcke/ha angebaut werden, der