

DIE SCHÖNSTEN REZEPTE ZUM VALENTINSTAG

Ein aphrodisierendes Kochbuch



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 Chilisauc
Chilihühnchen 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 eingelegten 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, Schwarzwiesling, rot) und Chardonnay (weiß). Außerdem bestimmen strenge Kriterien den Anbau; so dürfen z. B. nur 7000 bis 8000 Rebstöcke/ha angebaut werden, der