



Männer

&

Minze

Vorspeise

Zitronenravioli mit Spargeln und Erbsen

Zubereiten: 40 Minuten

Hauptgang

Lammkrone im Whisky-Kräutermantel

Zubereiten: 30 Minuten / Garen: ca. 40 Minuten im Backofen

Marinieren: 1-2 TAGE

Kartoffel-Lauch Gratin (Männerküche)

Zubereiten: 40 Minuten

Karamellierte Strauch-Cherrytomaten

Dessert

Schoggikuchen von Sven Epiney

Zubereiten: 30 Minuten / Auskühlen: mind. 30 Minuten

2

2

2

3

3

3

3

4

4

4

5

5

5

Vorspeise

Zitronenravioli mit Spargeln und Erbsen

(Inspiration aus [Migusto](#))

Zubereiten: 40 Minuten



Rezept für 12 Personen

500 g	Ricotta
100 g	Parmesan gerieben
2 EL	Paniermehl
2	Zitrone Bio
3 Blätter	Minze mild
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 Rollen	Pastateig
1,5 kg	Dünne Grüne Spargeln
1 kg	Erbsen gefroren
1 dl	Olivenöl
100 g	Parmesan gehobelt

Ricotta, Parmesan und Paniermehl in eine Schüssel geben.

Zitrone heiss abwaschen und Schale fein dazu reiben.

Masse mit Salz und Pfeffer würzen und ein Hauch fein geschnittener Minze dazugeben.

Die Hälfte der Pastateige entrollen und mit dem **Wallholz** auf wenig Mehl ausrollen.

Ricotta Füllung teelöffelweise in 2 Reihen ca. alle 7 cm darauf verteilen. Teig rund um die Füllungen mit wenig Wasser bestreichen.

Restlichen Pastateig entrollen, auf wenig Mehl etwas grösser auswallen. Auf den Teig mit den Füllungen legen, rund um die Füllungen gut andrücken. Ravioli zuschneiden bzw. **Raviolibrett** verwenden.

Spargeln mit Wasser kalt abspülen und frisch anschneiden.

Etwas Öl in einer **Grill- oder Bratpfanne** erhitzen, Spargeln darin rundum **5 Minuten** bissfest braten.

Ravioli portionenweise **in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.**

2 Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen dazugeben. Abgiessen, auf vorgewärmten Tellern verteilen und mit Pfeffer würzen. Ravioli mit Öl beträufeln und mit Spargeln und gehobeltem Parmesan anrichten.

Hauptgang

Lammkrone im Whisky-Kräutermantel

(Inspiration aus Männerküche)

Zubereiten: 30 Minuten / Garen: ca. 40 Minuten im Backofen

Marinieren: 1-2 TAGE



Rezept für 12 Personen

2,5	kg	Lammkrone (rechtzeitig beim Metzger bestellen als Krone / Silberhaut entfernt)
3	Bund	Peterli
3	Bund	Minze herb (dunkelblättrige Minze)
4		Knoblauchzehen
10	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	TL	Vanille aus der Mühle oder Vanillepaste
1	dl	Whisky
3	EL	Olivenöl

Vorbereiten:

Minze fein hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer zugeben, gut mischen.

Die Hälfte der Masse abschöpfen, mit gepresstem Knoblauch mischen. Öl für 1-2 Tage kühl stellen.

Petersilie fein hacken und Vanille zur restlichen Masse dazugeben.

Die Lammkrone-Unterseite mit Whisky einreiben und sie dann auf eine Folie (Alu- oder Frischhaltefolie) stellen. Oberseite der Lammkrone mit Vanille-Kräutermischung dick bedecken, dabei die Kräuter gut anpressen. Die Lammkrone mit der Folie gut verschliessen und 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren.

1-2 Stunden vor der Zubereitung die Lammkrone aus dem Kühlschrank nehmen.

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Die Lammkrone rundum gut anbraten (4-5 Min.).

Backofen zusammen mit einer feuerfesten Form auf 85 Grad vorheizen. Die Lammkrone in den Bräter geben und 40-60 Min. bei Niedertemperatur nachgaren. (Innentemperatur medium 62° bis 66°).

Vorbereitetes Minze-Knoblauchöl (allenfalls leicht erwärmt) separat dazu servieren.

Kartoffel-Lauch Gratin

(Inspiration aus [Männerküche](#))

Zubereiten: 40 Minuten



Rezept für 12 Personen

	Einmachgläser, Gratin Forme(en)
1,6 g	Kartoffeln festkochend
800 g	Lauch
3 dl	Halbrahm (Originalrezept ist mit Kokosmilch – hat den Gästen nicht geschmeckt)
2	Ei
60 g	Reibkäse (z.B. Parmesan, Sprinz)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 Stängel	Peterli
2 Bund	Schnittlauch

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken und Salz zugeben. Aufkochen und bei **mittlerer Hitze 3 Min. köcheln** lassen. Das Salzwasser abgiessen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die vorgekochten Kartoffelscheiben auf **Backformen** verteilen.

Lauch längs halbieren. Gut waschen und in sehr feine Streifen schneiden.

Rahm in eine Schüssel geben. Mit Ei und Reibkäse verquirlen.

Die Lauchstreifen, Salz und Pfeffer und Petersilie zugeben und über die Kartoffelscheiben verteilen.

Die Backformen in den vorgeheizten Backofen schieben. **Bei 180 Grad 20-25 Min. backen.**

Karamellierte Strauch-Cherrytomaten

1 kg	Cherrytomaten am Ast
3 TL	Olivenöl
	Rohrzucker, grobes Salz

In einer **beschichteten Pfanne** das Olivenöl erwärmen. Die Ästchen zugeben. Mit Zucker und wenig Salz bestreuen und bei mittlerer Hitze (**ca. 5 Minuten**) braten, bis die Tomatenhaut leicht platzt.

Dessert

Schoggikuchen von Sven Epiney

Zubereiten: 30 Minuten / Auskühlen: mind. 30 Minuten



Rezept für **8-12 Personen** (Runde Springform ca. **26 cm** Durchmesser).

125 g	Mehl
180 g	Zucker
3	Eier
125 g	Butter
155 g	Kochschokolade
2 EL	Kirsch
6 dl	Vollrahm
1 EL	Puderzucker
	Kirschen oder Beeren
4 EL	Liquor (Röteli)
24 Blätter	Minze süsslich (grüne Minze / Spaermint aus Janas Garten)

Mehl mit Zucker und den Eiern mit dem **Mixer** gut mischen, bis die Masse fein und hell ist. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und zur Masse hinzufügen. Den Kirsch am Schluss zur Masse begeben.

Rand der **Springform** ausbuttern. **Backpapier**/Alufolie auf Boden der Springform auslegen.

Backofen vorheizen. **11 Minuten bei 220 Grad Umluft** auf der 2. untersten Rille im vorgeheizten Ofen. Backzeit genau einhalten! Nach 8 Minuten mit Nadelprobe am Rand des Kuchens kontrollieren. Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein. Ist er schon durch, Backzeit um 30-60 Sek. verringern.

Kuchen auskühlen lassen. Nach 10 Minuten den Rand der Springform lösen.

Beeren mit Wasser abspülen, rüsten und danach sachte mit Liquor mischen.

Kuchen portionieren, auf Teller verteilen und mit Stauzucker bepudern.

Luftig geschlagener Rahm und marinierte Früchte zum Kuchen servieren. Minze über die Früchte streuen.