

Kochabend 24. Februar 2025

Rezepte für 4 Personen



«Dani,s Lieblingsmenü»

VORSPEISE	2
Nüsslisalat mit Ei, Champignons und Crouton	2
HAUPTGANG	3
Piccata milanese mit Tomatenspaghetti	3
DESSERT	4
Coupe Dänemark	4

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Ei, Champignons und Crouton

Rezept von [Migusto](#) Angepasst Nüsse durch Brotcrouton ersetzt

Vorbereiten: 5 Minuten

Zubereiten: 25 Minuten

Fertigstellen: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen

	<u>Zutaten Salat</u>
4 Scheiben	Weissbrot in kleine Würfel schneiden
4 Stk	Eier
	Salz, Pfeffer
400 Gr	Champignons
2 EL	Butter
300 Gr	Nüsslisalat
	<u>Zutaten Salatsauce</u>
6 EL	Weissweinessig (oder Apfelessig)
2.5 DL	Olivenöl
6 TL	Grober Senf (z. Bsp. Dijon Senf)
6 TL	Honig oder Ahornsirup
6 EL	Kaffeerahm oder Jogurt
3 Stk	Knoblauchzehen (gepresst)
	Salz, Pfeffer zum abschmecken



Zubereitung Salat

Eier ca. 8 Minuten wachweich kochen. In kaltem Wasser kurz abschrecken.

Eier schälen und vierteln. **Champignons** vierteln. In der **Butter** ca. 5 Minuten dünsten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die **Croutons** im Butter goldbraun backen. Salat mit der **Sauce** mischen und mit **Crouton**, **Eier** und **Champignons** servieren.

Zubereitung Salatsauce

Alle **Zutaten** in einer Schüssel oder einem Glas gut vermischen (z. B. mit einem kleinen Schneebesen oder in einem Schraubglas schütteln).

Abschmecken und nach Belieben mit etwas mehr Essig oder Honig anpassen.

Diese Sauce harmoniert wunderbar mit dem erdigen Aroma der Champignons, der Cremigkeit des Eis und der Knusprigkeit der Croutons. Falls du es etwas intensiver magst, kannst du noch ein paar Tropfen Trüffelöl hinzufügen.

HAUPTGANG

Piccata milanese mit Tomatenspaghetti

Rezept von [SWISSMILK](#)

Vorbereiten: 25 Minuten

Zubereiten: 15 Minuten

Fertigstellen: 40 Minuten

Rezept für 4 Personen als Hauptgang

		<u>Zutaten Piccata</u>
12	Stk	dünne Kalbsschnitzel à je 40-50 g, z.B. Falsches Filet
1		Zitrone, wenig Saft
		Salz, Pfeffer
2-3	EL	Mehl
4	Stk	Eier
120	Gr	Parmesan
		Bratbutter oder Bratcreme
		<u>Zutaten Tomatensauce</u>
400	Gr	Spaghetti
750	Gr	Cherrytomaten, halbiert
1.5	Stk	Knoblauchzehen, in Scheiben
		Butter zum Dämpfen
		Salz, Pfeffer
		Wenig Zucker
3	Zweige	Basilikum oder Oregano, abgezupfte Blätter, fein geschnitten
		Parmesan zum Bestreuen



Zubereitung

Backofen auf 60°C vorheizen

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. **Tomaten** und **Knoblauch** in **Butter** andämpfen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten dämpfen. **Basilikum** oder **Oregano** darunter mischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer

Das **Fleisch** mit **Zitronensaft** beträufeln, gut abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Panade

Mehl in einen Teller geben. **Eier** und **Parmesan** in einem tiefen Teller verrühren.

Info: Ei und Parmesan werden im Verhältnis 2:1 gemischt. Auf ein Ei von etwa 60 g kommen daher 30 g Parmesan.

Schnitzel zuerst im **Mehl** wenden, überflüssiges **Mehl** abklopfen. Dann in der **Ei-Parmesan**-Masse wenden. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der **Bratbutter** beidseitig je 2-3 Minuten braten. **Piccata** im vorgeheizten Ofen bei 60°C warm stellen. **Spaghetti** abgießen, mit **Piccata** auf Tellern anrichten. Sauce über die Spaghetti geben. Nach Belieben mit Käse bestreuen.

DESSERT

Coupe Dänemark

Rezept von: SWISSMILK

Vorbereiten: 20 Minuten

Kochen / Backen: 0 Minuten

Fertigstellen: 20 Minuten

Rezept für 4 Personen

2	DL	Rahm
		evtl. wenig Milch
150	Gr	Dunkle Schokolade
8	Kugeln	Vanille-Rahmglace
1.5	DL	Rahm, flaumig schlagen
1	EL	Schokoladenspäne



Zubereitung Schokoladensauce:

Rahm aufkochen, von der Platte ziehen. **Schokolade** beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen lassen, kurz warmhalten. Nach Bedarf mit **wenig Milch** verrühren.

Mit der restlichen **Schokolade** Späne für Dekoration raspeln.

Vanille-Rahmglace in Gläser, Tassen oder Becher geben, mit **Rahm** und **Schokospäne** garnieren, die warme **Schokoladensauce** dazu servieren.