

**SRF** bi de Lüt

# Männerküche

20 Männer, 60 Rezepte

# Alphabetische Rezeptübersicht

<b>Apfeltiramisu</b> .....	55	<b>Honig-Schoggi-Vanilleglace-Traum</b> .....	46
<b>Aprikosentörtchen</b> und Vanilleeis mit Zimt bestreut .....	57	<b>Involtini</b> mit Käse-Pflaumen-Rohschinken-Füllung an einer Portwein-Pflaumensauce, dazu ein Töpfchen Rahmknöpfli und eine Gemüsespirale .....	39
<b>Dreierlei von Birnen</b> .....	51	<b>Glasierte Kalbsbrust</b> mit Kalbsmilken und Polenta-Schnitten .....	27
<b>Röteli-Birnenschnitze</b> mit Birnencreme und Bündner Nusstorte .....	56	<b>Kaninchenfilet im Wirzmantel</b> mit Estragon-Senf- Sauce und Kartoffel-Vanillespinat-Tätschli .....	21
<b>Blattspinat</b> mit hauchdünnen Fenchelstreifen an einer warmen Honig-Balsamico-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen .....	19	<b>Kaninchenschlegel</b> aus einer Beize nach Bertas Art mit Kartoffelstock nach Mutters Art, umrahmt mit einem Gemüsebouquet .....	37
<b>Prättigauer Chnödli</b> mit gratinierter Bündner Bramata, Lauch und Rüebli .....	36	<b>Kartoffelpralinen</b> und Salatbouquet .....	13
<b>Crêpe Suzette</b> .....	47	<b>Käseplatte</b> mit Feigensenf und Mostindisches Apfelchutney .....	43
<b>Leichte Curry-Zitronengras-Suppe</b> neben dem Tatar von Bündnerfleisch begleitet von Toast-Rondellen .....	4	<b>Norwegischer Lachs</b> mit Zitronen-Sauerrahm- Mousseline, selbstgemachte Nudeln und gefüllte Wirsingblätter mit Champignons .....	32
<b>Erbsen-Panna Cotta</b> mit Randengelee und Entenbrust .....	7	<b>Gebeitztes Lachscarpaccio</b> auf Gurken-Ingwer-Salat mit Wasabi-Kracker .....	1
<b>Felchenfilet-Tatar</b> mit Avocado-Tatar und Tatar von Rindshuft .....	12	<b>Lachstatar</b> auf Fenchelcarpaccio .....	14
<b>Fischertöpfchen</b> (Marmite du pêcheur) auf Lauchbeet mit blauen Kartoffeln .....	25	<b>Zweierlei vom Lamm</b> mit Bärlauchrisotto und Lauch-Trilogie .....	40
<b>Forellentatar</b> begleitet von einem Gemüseflan und Quarkbrötli .....	9	<b>Lammracks</b> mit Limonenrisotto und Randenbeilage .....	34
<b>Bündner Gerstensuppe</b> .....	16	<b>Lammvariation</b> mit Fүүrgrüebler-Sauce, Randen-Rotwein-Risotto und Gemüse .....	28
<b>Gnagi-Terrine</b> mit Zwiebelsalat und Gelberbsensuppe .....	8	<b>Lauchsalat</b> mit pochierem Knusper-Ei .....	6
<b>Heidelbeercreme</b> im Brezeli-Körbli .....	50		
<b>Heusuppe</b> und Bassersdorfer Schübli .....	3		

<b>Lavendel-Creme Brûlée und Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Orangenfilet in Orangensauce</b> .....	45
<b>Mandarineneis mit marinierten Orangen</b> .....	42
<b>Mandelgugelhöpfl, Himbeeren-Quarkstern und Schoggilöffel</b> .....	59
<b>Nüsslisalat mit einem Nussdressing, Randen-Mascarpone-Mousse und Eier mit Hobelfleisch-Tatar</b> .....	10
<b>Ochschwanzravioli</b> .....	15
<b>Grilliertes Filet vom Petermännchen auf einem Cicorino-Rosso-Risotto begleitet von Frühlingsgemüse</b> .....	24
<b>Poulet-Saltimbocca Studentenart an Marsalasauce, Safran-Reis-Galetten und kleinem Ratatouille</b> .....	38
<b>Randencarpaccio an Marsalacreme mit Basilikum-Glace und gebratenen Crevetten</b> .....	2
<b>Baumnuss-Kresse-Ravioli</b> .....	18
<b>Rindfleisch</b>	
<b>Bürgermeisterstück im Erdloch geschmort, Kartoffeln gefüllt mit Rahmsafranmousse und Wurzelgemüse im Bärlauch sautiert</b> .....	35
<b>Entrecôte an Senfschaumsauce mit Urdinkelknöpfli und Bohnen</b> .....	30
<b>Roastbeef unter einer Kruste, Kartoffel-Lauch-Gratin Provençal «Jeannot» und Wintergemüse im Körbchen</b> .....	31
<b>Suure Mocke mit Semmelknödeln und Wirzpäckli</b> .....	26

<b>Rosmarin-Parfait auf einem Spiegel der Mango, hausgemachte Kürbiskern-Mandel-Florentiner</b> .....	44
<b>Rüebli-Ingwersuppe mit frischen Orangen</b> .....	17
<b>Safraneis mit Cashewkrokant und «falsches Schokoküchlein» vom Johannisbrotbaum</b> .....	41
<b>Saibling zart gegart auf gebackenem Spargel</b> .....	20
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Ingwer</b> .....	60
<b>Schwäne (Dessert)</b> .....	52
<b>Schweinefilet mit Risotto und Gemüse</b> .....	33
<b>Schweinesteak vom Nierstück mit Birnenkroketten und Gemüsestreifen im Zucchini bottich</b> .....	22
<b>Trilogie vom Stör</b> .....	11
<b>Studentendessert dekoriert</b> .....	58
<b>Tagliatelle citronelle mit Rindsfiletstreifen</b> .....	5
<b>Whisky-Parfait, Dörraprikosenkompott, Sauerkraut-Schokolade-Kuchen</b> .....	48
<b>Wildschweinhackbraten an Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelgratin, Rüebli und Bohnen</b> .....	29
<b>Zabaione mit Amaretti und marinierten Himbeeren</b> .....	54
<b>Zabaione vom Eglisauer Federweisser</b> .....	49
<b>Flambiertes Zürigschnätzlets mit Rösti und Salat</b> .....	23
<b>Zwetschgen und Thymian-Mousse</b> .....	53

**SRF** bi de Lüt

# Männerküche

*Vorspeisen*

# Vorspeisen

---

Gebeiztes Lachscarpaccio auf Gurken-Ingwer-Salat mit Wasabi-Kracker .....	1
Randencarpaccio an Marsalacreme mit Basilikum-Glace und gebratenen Crevetten .....	2
Heusuppe und Bassersdorfer Schüblig .....	3
Leichte Curry-Zitronengras-Suppe neben dem Tatar von Bündnerfleisch begleitet von Toast-Rondellen .....	4
Tagliatelle citronelle mit Rindsfiletstreifen .....	5
Lauchsalat mit pochiertem Knusper-Ei .....	6
Erbsen-Panna Cotta mit Randengelee und Entenbrust .....	7
Gnagi-Terrine mit Zwiebelsalat und Gelberbsensuppe .....	8
Forellentatar begleitet von einem Gemüseflan und Quarkbrötli .....	9
Nüsslisalat mit einem Nussdressing, Randen-Mascarpone-Mousse und Eier mit Hobelfleisch-Tatar .....	10
Trilogie vom Stör .....	11
Felchenfilet-Tatar mit Avocado-Tatar und Tatar von Rindshuft .....	12
Kartoffelpralinen und Salatbouquet .....	13
Lachstatar auf Fenchelcarpaccio .....	14
Ochsenschwanzravioli .....	15
Bündner Gerstensuppe .....	16

---

Rüebli-Ingwersuppe mit frischen Orangen .....	17
Baumnuss-Kresse-Ravioli .....	18
Blattspinat mit hauchdünnen Fenchelstreifen an einer warmen Honig-Balsamico-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen .....	19
Saibling zart gegart auf gebackenem Spargel .....	20

**SRF** bi de Lüt

# Männerküche

*Hauptgänge*

# Hauptgänge

Kaninchenfilet im Wirzmantel mit Estragon-Senf-Sauce und Kartoffel-Vanillespinat-Tätschli .....	21
Schweinesteak vom Nierstück mit Birnenkroketten und Gemüsestreifen im Zucchini-Bottich .....	22
Flambiertes Zürigschnätzlets mit Röstli und Salat .....	23
Grilliertes Filet vom Petermännchen auf einem Cicerino-Rosso-Risotto begleitet von Frühlingsgemüse .....	24
Fischertöpfchen (Marmite du pêcheur) auf Lauchbeet mit blauen Kartoffeln .....	25
Suure Mocke mit Semmelknödeln und Wirzpäckli .....	26
Glasierte Kalbsbrust mit Kalbsmilken und Polenta-Schnitten .....	27
Lammvariation mit Fiiürgrüebler-Sauce, Randen-Rotwein-Risotto und Gemüse .....	28
Wildschweinhackbraten an Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelgratin, Rüeblli und Bohnen .....	29
Entrecôte an Senfschaumsauce mit Urdinkelknöpfli und Bohnen .....	30
Roastbeef unter einer Kruste, Kartoffel-Lauch-Gratin Provençal «Jeannot» und Wintergemüse im Körbchen .....	31
Norwegischer Lachs mit Zitronen-Sauerrahm-Mousseline, selbstgemachte Nudeln und gefüllte Wirsingblätter mit Champignons .....	32

Schweinefilet mit Risotto und Gemüse .....	33
Lammracks mit Limonenrisotto und Randenbeilage .....	34
Bürgermeisterstück im Erdloch geschmort, Kartoffeln gefüllt mit Rahmsafranmousse und Wurzelgemüse im Bärlauch sautiert .....	35
Prättigauer Chnödli mit gratinierter Bündner Bramata, Lauch und Rüeblli .....	36
Kaninchenschlegel aus einer Beize nach Bertas Art mit Kartoffelstock nach Mutters Art, umrahmt mit einem Gemüsebouquet .....	37
Poulet-Saltimbocca Studentenart an Marsalasaucе, Safran-Reis-Galetten und kleinem Ratatouille .....	38
Involtini mit Käse-Pflaumen-Rohschinken-Füllung an einer Portwein-Pflaumensauce, dazu ein Töpfchen Rahmknöpfli und einer Gemüsespirale .....	39
Zweierlei vom Lamm mit Bärlauchrisotto und Lauch-Trilogie .....	40

**SRF** bi de Lüt

# Männerküche

*Desserts*



## Desserts

---

Safraneis mit Cashewkrokant und «falsches Schokoküchlein» vom Johannisbrotbaum .....	41
Mandarineneis mit marinierten Orangen .....	42
Käseplatte mit Feigensenf und Mostindisches Apfelchutney .....	43
Rosmarin-Parfait auf einem Spiegel der Mango, hausgemachte Kürbiskern-Mandel-Florentiner .....	44
Lavendel-Creme Brûlée und Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Orangenfilet in Orangensauce .....	45
Honig-Schoggi-Vanilleglace-Traum .....	46
Crêpe Suzette .....	47
Whisky-Parfait, Dörraprikosenkompott, Sauerkraut-Schokolade-Kuchen .....	48
Zabaione vom Eglisauer Federweisser .....	49
Heidelbeercreme im Brezeli-Körbli .....	50
Dreierlei von Birnen .....	51
Schwäne .....	52
Zwetschgen und Thymian-Mousse .....	53
Zabaione mit Amaretti und marinierten Himbeeren .....	54
Apfeltiramisu .....	55
Röteli-Birnenschnitze mit Birnencreme und Bündner Nusstorte .....	56
Aprikosentörtchen und Vanilleeis mit Zimt bestreut .....	57

---

Studentendessert dekoriert .....	58
Mandelgugelhöpfl, Himbeeren-Quarkstern und Schoggilöffel .....	59
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Ingwer .....	60

Einladung

