

## GENUSSliebesdinner



# 3 Eroberung in GÄNGEN

**Mit Herz und Haube.** Tian-Küchenchef und Haubenkoch Paul Ivic kreierte ein 3-Gänge-Valentinstagsdinner mit aphrodisierenden Zutaten, das sich auch zu Hause leicht umsetzen lässt. Die wichtigste Zutat jedoch? Der ideale Partner!

Redaktion: Stephanie Goltes



## FRISCHKÄSE-RAVIOLI

mit Champagner-Nage

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

**Für den Teig:** 200 g Mehl, 3 Eigelb, 1 Ei, 1 TL Olivenöl. **Für die Fülle:** 150 g Kohlsprossen, 100 g Ricotta, 60 g Ziegenfrischkäse, 100 g Shiitake, 20 g Kerbel, 2 EL Portwein weiß, 20 g Schalotten, 3 Dotter, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat. **Für die Champagner-Nage:** 100 g Kerbel, 30 g Schalotten fein geschnitten, 1 Stängel Zitronengras, 300 ml starken Gemüsfond, 100 ml Portwein weiß, 4 EL Crème double (alternativ fettes Obers), Saft von einer Limette, 1/8 l Champagner, 180 g kalte gewürfelte Butter.

### ZUBEREITUNG:

Der Teig kann schon am Vortag zubereitet werden. Wichtig: Kerbel, Champagner und Butter vor dem Servieren hinzuzufügen. Eigelb und Eier mit Olivenöl verquirlen, in das Mehl einarbeiten und kneten, bis er weich ist. Eventuell mit etwas Mehl nachbearbeiten. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in drei gleich große Teile schneiden, bemehlen und von der größten Stufe stufenweise fortlaufend ausrollen (weitere Schritte siehe oben). Schalotten in etwas Olivenöl leicht Farbe geben. Pilze fein schneiden und mit anschwitzen. Kohlsprossen fein schneiden, hinzufügen, mit Portwein aufgießen. Umrühren, bis die Flüssigkeit vollständig verschwunden ist (s. Bild 3). Mit den restlichen Zutaten vermengen, auskühlen lassen und beide Dotter einarbeiten. Mit frischem Pfeffer und Meersalz würzen (s. Bild 4). Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Ravioli ca. 5–8 Minuten weich garen. Schalotten in Butter ohne Farbe anbraten und mit dem Portwein aufgießen. Reduzieren. Mit Gemüsfond, Kerbelstangen und dem Zitronengras auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten zur Hälfte einkochen. Das Zitronengras herausnehmen und den Topfinhalt fein pürieren. Flüssigkeit durch ein Sieb drücken. Die Sahne sowie Limettensaft beimengen, aufkochen, Champagner hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen und mit der Butter montieren – mit Kerbel garnieren.

### ZUBEREITUNG DER RAVIOLI

1 Auf der Hälfte des Teiges frische Kerbelblätter verteilen und den restlichen Teig vollständig überlappen. 2 Den Nudelteig erneut durch die Nudelmaschine ziehen. 3 Das Gemüse für die Fülle nach und nach anrösten. 4 Die fertige Füllung zubereiten (siehe Rezept) 5 1 EL auf den ausgerollten Nudelteig (30 x 15) verteilen. Den Teig mit Wasser leicht anfeuchten und überlappen. 6 Mit den Fingerspitzen an das untere Teigblatt drücken. 7 Ravioli durch wellenartiges Falten der Teiggränder verschließen.



## SALAT vom Winterspargel (Schwarzwurzel)

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

**Für den Salat:** 160 g geschälte Schwarzwurzeln, 250 ml Gemüsfond, 1 TL frisch geriebener Ingwer, Feldsalat (Frisee), frischer Kerbel, Basilikum und Zitronenverbene. **Für die Marinade:** 2 EL Chardonnay-Essig, alternativ Saft von einer Limette, 6 EL Bio Olivenöl, 2 Messerspitzen Tonka-Bohne, Meersalz, Honig.

### ZUBEREITUNG:

Die Schwarzwurzeln schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit wenig Gemüsfond und frisch geriebenem Ingwer aufgießen und bissfest schmoren. Die Zutaten für die Marinade verrühren und damit den Salat individuell nach Belieben abschmecken und servieren.

## GENUSSliebessdinner



### TOPFEN- SOUFFLÉ

#### an süß-saurer Beerensuppe

##### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

**Für die Beeren:** 250 g gemischte saisonale Beeren, 125 g Holunderblütenwasser, 80 g Zucker, 2 EL Honig, 1 Pimentkorn, 1 Zimtrinde, 1 Vanilleschote, 1 Zweig Zitronenverbene, Abrieb von 1 Limette, 125 g Sauerrahm. **Für das Soufflé:** 250 g Topfen, 3 Dotter, Mark von 1 Vanille, Abrieb von 1 Zitrone, 1/8 l Sauerrahm, 1 TL Stärkemehl, 40 g Zucker, 3 Eiweiß.

##### ZUBEREITUNG:

Zucker mit Holunderblütenwasser, den Gewürzen und dem Zitronenabrieb 5 Minuten lang kochen, bis ein duftender Sirup entsteht. Beeren sowie Honig hinzufügen und vom Herd nehmen und sofort kaltstellen. Die Beerensuppe am besten einen Tag vorher zubereiten und am nächsten Tag kurz vor dem Servieren mit Sauerrahm, Zitronenverbene und frischen Beeren verfeinern. Damit das Soufflé leicht zu stürzen ist, die „Darioformen“ oder Espresso-Tassen mit flüssiger Butter auspinseln und mit etwas Zucker vollständig füllen, wieder aus der Form leeren und die Formen beiseite stellen. Die Bio-Freiland-Eier trennen. Topfen und die Dotter mit den Aromen, dem Sauerrahm sowie Maizena abrühren. Eiweiß nach und nach zugeben, Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. In die Formen abfüllen. Ein Blech mit einer Küchenrolle (rutschfest) auslegen und dies gut mit heißem Wasser bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 190° backen. Je nach Größe 6–10 Minuten. **Tipp:** Das Soufflé sollte gemeinsam in der Küche zubereitet werden.

## Tipps vom Küchenchef

**KÜCHEN-PROFI.** Paul Ivic, dreifach gekrönter Haubenkoch und Küchenchef des vegetarischen Restaurants Tian, kreierte ein exklusives Dinner für den Tag der Liebe, das gut vorbereitet werden kann. Laut Ivic sollte eine Nudelmaschine im Haushalt nicht fehlen (hochwertige gibt es ab 60 Euro). Und er verriet, welche Zutaten betörend wirken. Neben anregendem Ingwer soll auch die Tonkabohne eine erotisierende Wirkung haben. Ihr Duft verstärkt die Sinnlichkeit. Auch Muskat wirkt erotisierend. Im Mittelalter würzte man Milch und Wein damit, um Lust auf die Liebe zu wecken. Vanille gilt in exotischen Ländern als Aphrodisiakum – der Konsum war früher nicht ohne Grund in Klöstern verboten. Was beim Dinner noch nicht fehlen darf? „Der richtige Partner – und Champagner. In Maßen genossen ist er eine der stilvollsten Arten, die Lust zu steigern,“ so Ivic.