

Patrick Rosenthal ✕ Sandra Ruhland

DAS ULTIMATIVE DATING-KOCHBUCH

Zu dir oder zu mir?



*50 Rezepte, mit
denen du dein Date
beeindruckst*

riva

© des Titels »Das ultimative Dating-Kochbuch« (978-3-7423-1911-1)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Vorwort

»Liebe geht durch den Magen«, sagt man. Klar, vielleicht ist das nur ein abgedroschenes, altes Sprichwort, vielleicht musstest du auch in der Vergangenheit schon mehr miese Dates verdauen als Schmetterlinge, aber – ja, aber: vielleicht ist ja doch etwas dran und du kannst dir deine neue Liebe sozusagen erkochen. Dann bist du hier genau richtig!

Alle Rezepte in diesem Buch sind als Hauptgerichte für zwei Personen angelegt, auch die Suppen und Salate. Dein Date und du werdet also sehr wahrscheinlich von einem einzigen Gericht ausreichend satt, das soll dich aber nicht davon abhalten, auch mal ganz groß auf-

zufahren und mehrere Rezepte zu einem ganzen Menü zu kombinieren. Wenn du nicht gerade den Hulk datest, solltest du dann allerdings mit den Mengenangaben jeweils ein bisschen nach unten gehen.

Genieß die Vorfreude bei der Vorbereitung, den Stolz beim Servieren und den Genuss beim Essen – auch, wenn dein Date im Gegensatz zu deinem Dinner nicht hält, was er oder sie verspricht. Dennoch drücken wir natürlich die Daumen und hoffen, du bist am Ende des Abends nicht nur mit den tollen Gerichten »in love«.

Guten Appetit!



Das erste Date – beeindruckend lecker



Das erste Date – und du kochst selbst? Respekt, eigentlich hast du damit so oder so schon alle Trümpfe in der Hand.

Doch so ein Essensdate hält auch die ein oder andere Hürde parat: Da gibt es das Nudelsoße-auf-Shirt-Desaster, den Wie-soll-ich-das-in-den-Mund-kriegen-Burger oder das ungeschnittene Riesensalatblatt des Grauens.

Diese Rezepte sind daher alle samt auf ihre Datetauglichkeit getestet und du kannst mit ihnen nicht nur beeindrucken, sondern auch beim Essen selbst eine gute Figur machen.

Miniblinis mit Kaviar

Superexklusiv, superaußergewöhnlich, superweltgewandt, superlecker – wie du!

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

100 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
Salz
1 Ei
150 ml Milch
2 TL Speiseöl
100 g saure Sahne
100 g Kaviar oder anderer
Fischrogen
1 Zitrone
½ Bund Dill

1. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermengen. Ei und Milch verrühren, zur Mehlmischung geben und 10 Minuten quellen lassen. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig 10 kleine Pfannkuchen backen.
2. Blinis mit saurer Sahne bestreichen und etwas Kaviar daraufgeben.
3. Mit Zitrone und Dill servieren.