



Isabelle Rottmann

FREUNDE AM KOCHEN

**DIE FREUNDE AM KOCHEN SIND DER BEWEIS:
DAS LEBEN SCHREIBT EBEN DOCH DIE BESTEN GESCHICHTEN.
HIER KOMMT EINE ÜBER EINE PROMOVIERTE POWERFRAU,
EINE AKADEMISCHE SELBSTHILFEGRUPPE UND
GROSSES GOURMETKINO FÜR DAHEIM.**

MIT
JANN HOFFMANN
· CAFÉ BOY ·



*Isabelle
Rottmann*
GRÜNDERIN
FREUNDE AM KOCHEN

STEINPILZ FLAN IM GLAS

1 kg frische Steinpilze
1/2 Bd. frische Petersilie
1 Zwiebel fein geschnitten
40 ml Cognac
100 ml Weisswein
Salz und Pfeffer
50 g Butter
Wenig Olivenöl
5 dl Vollrahm
9 – 12 Eier

ANLEITUNG

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden | Pilze, Zwiebeln und Petersilie in Butter und Olivenöl andünsten | Ablöschen mit Cognac und Weisswein, Alkohol kurz verkochen lassen | Rahm beigeben und um die Hälfte einkochen, stark würzen mit Salz und Pfeffer | Vom Herd nehmen leicht abkühlen lassen und Masse abwiegen | PRO 100 GRAMM MASSE 1 GANZES EI BEIGEBEN | Mit einem Stabmixer nicht zu fein pürieren, nochmal abschmecken | Kleine Einmachgläser ausbuttern und mit der Masse einfüllen | Ofen auf 160C° vorheizen | Einmachgläser auf Blech im Ofen backen bis die Masse fest und Kerntemperatur 76C° erreicht ist | Wenn die Kerntemperatur 76C° hat aus dem Ofen nehmen und mit Deckel sofort verschliessen

TIPP

Kann gut vorbereitet werden, später im Steamer bei Dampf oder in der Mikrowelle aufwärmen. Gelingt mit anderen Pilzen oder gekochten Gemüsen genau so gut. In Espresso-Tässli backen und so servieren gelingt noch leichter.

ANRICHTEN

Lauwarm auf grünem Spargel oder mit Salat anrichten.



Was koche ich heute? Kaum eine Frage, die Berufstätige regelmässig vor grössere Herausforderungen stellt – besonders wenn sie gerne frisch, lecker und trotzdem ohne grossen Aufwand kochen wollen. Den „Freunden am Kochen“ ging das damals nicht anders als sie noch Banker, Berater und Naturwissenschaftler waren. Das war bevor sie Spitzengastronomen in ihren kochenden Freundeskreis aufnahmen. Und sogar noch bevor es diesen Kreis überhaupt gab. Damals haben ein paar beruflich eingespannte Genussmenschen so etwas wie eine „Was koche ich heute-Selbsthilfegruppe“ gegründet. Jede Woche hat einer aus dieser Gruppe für alle anderen drei Rezepte herausgesucht, die schnell gehen und frisch sein sollten – und hat diese inklusive einer Einkaufsliste per Email an alle geschickt. Die lästige Frage war damit erst einmal beantwortet. Und eine Idee geboren.

DIE FREUNDE AM KOCHEN SIND SO ETWAS WIE GOURMET LIEFERSERVICE, KOCHSCHULE, EINKAUFSDIENST UND IDEENLIEFERANT IN EINEM.

Einen Food-Blog mit alltagstauglichen Rezepten, eine eigene Facebook-Gruppe und unzählige Fans und Follower später, sind aus der Bürogemeinschaft rund um die Initiatorin Dr. Isabelle Rottmann die „Freunde am Kochen“ geworden.

Bald kamen auch grosse Namen – und kreative Köpfe – aus der Zürcher Spitzen-

FREUNDE AM KOCHEN TEIL 1



gastronomie hinzu. Zum Beispiel Jann Hoffmann von Café Boy und Radio-Koch in „SRF3 chocht fein“, Peter Brunner vom legendären Restaurant Kaiser's Reblau (auch bekannt aus seinen Esskolumnen im Bolero, Tagi Magi und NZZ Folio) und Maurice Marro, Executive Chef des Traditionshauses Baur au Lac Zürich.

Und es kam wie es kommen musste: Es ist nicht bei Rezeptvorschlägen geblieben. Heute kann man sich von den Freunden am Kochen nicht nur mit kreativen Ideen versorgen lassen, sondern gleich mit allem, was man für den schnellen, frischen Genuss zuhause braucht: Exklusive Gourmet Menüs von Spitzenköchen zum Selberkochen kreiert, die perfekten Zutaten in passender Menge und Kochkarten mit Anleitung zum gemeinsamen Kochen und Tipps für ein sicheres Gelingen – all das wird in einem Paket mit viel Liebe zum Detail bequem in die heimische Küche geliefert.

Kurz gesagt: Die Freunde am Kochen sind so etwas wie Gourmet Lieferservice, Kochschule, Einkaufsdienst und Ideenlieferant in einem.

Einer dieser Ideenlieferanten ist Jann Hoffmann. Seine Spezialität?

EIN GANZ NORMALER TAG BEI ISABELLE ROTTMANN

Fugiandu ciumeni
occus, untenitia
cuscimi llatem. Nam

quat mo minulle sequodis magniet
hiciendicae volor
rue cus acea ve
nimolor re laboria

aut occusam ini cori
berum e i
psam ent.
Vel ipsanimi, o
itatus aci aut am

quos inctur audam et que magnis
n nos invelibero et apis dolorpo
rrovidi
tiaepudit quo ene

ctur ressequae abo. Na
met autae quod ea quam fugiae
voluptas a
ut dolore sam il



MIT
JANN HOFFMANN
· CAFÉ BOY ·



etwas Angst macht). Oder wie die Fleisch- und Wurstwaren, die er bei Urs Widmer aus Lichtensteig bezieht, weil dieser jedes Tier vorher auf dem Hof bei seinen Bio Bauern besucht hat und beste Qualität bietet.

Fragt man den Spitzenkoch selbst nach seinem aktuellen Lieblingsgericht, gibt es allerdings nur eine Antwort: Rüebli-brei – den er für seinen fünf Monate alten Sohn macht. Liebe ist eben immer noch der beste Koch.



Bei derart unikaten Zutaten, ist es natürlich schwer die drei Top-Gerichte festzulegen, die man von Jan Hoffmann unbedingt einmal probiert haben muss – aber wir tun es trotzdem: 1. Gitzi zu Ostern, das bei 80 Grad 8 Stunden im Ofen schmort, 2. Cime die Rapa und 3. neue Kartoffeln.

**UNIKAT
SPECIAL OFFER**



**UNIKAT APÉRO PAKET
JETZT BESTELLEN**

zum Preis von CHF ...* auf
www.freunde-am-kochen.ch bestellen

- 1 Glas Foie Gras
(von NICHT gestopften Freilauf-Enten)
- 1 Glas Steinpilzflan
- 1 Glas Butterbrioche

ES(S)KAPADEN UND LECKEREIEN IN DER EHMALIGEN POLITKÜCHE.

Er selbst nennt sich Küchentüftler und führt mit seinem Geschäftspartner und Weinexperte Stefan Iseli das ehemals „linke“ Café Boy, das heute keines mehr ist. Dafür ist es heute ein echter Geheimtipp für Liebhaber einer modern interpretierten, traditionellen Küche. Und für Fans der wohl interessantesten Weinkarte aller Zürcher Quartierrestaurants. Bei all der Liebe zu ehrlichem, traditionellen Essen übermannt Hoffmann dann doch immer wieder die Crossover Küchenallüre, die ihn einige Jahre lang auf seiner Tour

durch die besten Häuser in Australien, Thailand und der Schweiz begleitet hat. Und wenn die einzelnen Elemente fremder Küchen und Kulturen ganz neu interpretiert und wild miteinander kombiniert werden, dann steigt das Feinschmecker Kultlokal endgültig zum Mekka für Gourmets auf.

Bei all dem Hype ist der Sternekoch auf dem Boden geblieben – und tief verwurzelt. Mit der Schweiz, seiner Heimat Davos, dem Regionalen, Ursprünglichen und Unverfälschtem, in dem eine besondere Qualität liegt. Wie bei den Kartoffeln, die ihm der Bauer Adalbert aus Ramsen, SH nach alter Tradition in der Erde lagert, um den unikaten Geschmack zu wahren (und die dieser meist mitten in der Nacht liefert, weil ihm die Hektik der Grosstadt am Tag



HIER IST EHRlich EHRlich

„Ehrliche Küche, gutes Essen und wahrer Genuss.“ So lautet der Slogan des „freaks for food“ Blogs, indem Jann Hoffmann aktiv mitmischt. Der Jagd Steckbrief ist der Beweis, dass in seiner Küche die Worte in Taten umgesetzt werden.



Jann-M. Hoffmann
Küchentüftler, Inhaber Café Boy

DIE FLASCHE SEINES LEBENS

Château Veinert Argentinien 1977, sein Jahrgang. Eigentlich, meint Jann, sei 1977 ein total verschissener Jahrgang gewesen und nur Portweine waren wirklich geniessbar (das Einzige, was immer gelingt). Doch vor rund 4 Jahren hat er diesen Château Veinert aus Argentinien geschenkt bekommen und beim Geniessen überraschenderweise ein totales Glücksgefühl erlebt.

DIE WÜRZE IN SEINEM LEBEN

„Mal einen Abend mit Menschen zusammensitzen, die nichts mit Essen am Hut haben, das relativiert mich und mein Tun immer wieder.“

SEINE LIEBLINGS- KÜCHENGERÄTE

Pacojet
Thermomix
Big green egg

Am besten gleich Jann Hoffmann's Rezepte mit Freunden nachkochen und Zutaten + Anleitung zur „Gelinggarantie“ bestellen unter:
www.freunde-am-kochen.ch
und 20 CHF UNIKAT Ersteinkaufsgeschenk mitbuchen (Codename „Unikat“ am Ende der Bestellung erfassen).

