

Treusch's Kochschule



Kochen lernen zum StaunenSchmecken!

Los geht es mit der Vorstellung des Menüs und der Erläuterung der Rezepte und der verwendeten Produkte. Danach erfolgt die Vor- und Zubereitung der einzelnen Komponenten. Gearbeitet wird im Team, so dass jeder alles sieht und bei allem mitmachen kann. Die Arbeitsschritte und Handgriffe werden detailliert erklärt und vorgemacht. Ziel ist es, dass die Teilnehmer üben und lernen und mit vielen nützlichen Tipps und Informationen die Gerichte eigenständig nachkochen können. Danach erfolgt das Zubereiten und Anrichten der vorbereiteten Gerichte wie es zu Haus auch sein würde. Zwischen den einzelnen Menüängen wird jedes Gericht von den Teilnehmern in der Küche fertig gestellt und angerichtet, bevor es dann wieder zum Essen ins Restaurant geht. Begleitet wird das Menü mit korrespondierenden Weinen. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

KochWorkshops 2018 – 1. Halbjahr

- ❖ 19. Januar **Innereien vom Kalb vom Feinsten**
Freitag
Bries und rosa gebratenes Herz mit Salat von WurzelGemüse
Nierchen in Apfel-SenfSoße und Kutteln mit GemüseStreifen im WeißweinSud
Leber mit PortweinSchalotten, Zunge und gebackener Kalbskopf mit Meerrettich-KartoffelStampf
LebkuchenEisparfait mit marinierten Orangen
- ❖ 2. Februar **Valentinstag vom Feinsten** – gut vorbereitet und entspannt serviert
Freitag
Variation vom gebeizten Lachs mit verschiedenen Aromaten
Hummer und HummerRavioli mit Winterspargel in Orangen-SafranSud
MaisHähnchenbrust, gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Käse, auf PortweinJus, Kartoffel-PilzAuflauf
AmarettoEisparfait im SchokoladenMantel mit gerösteten Mandeln, marinierte exotische Früchte, MangoMark
- ❖ 2. März **Odenwälder Fisch vom Feinsten**
Freitag
Törtchen vom geräucherten Bachsaibling mit Meerrettich-SenfSchmand und Apfel-LauchSalat
Maultäschle von der Lachsforelle mit allerlei Rübchen in WeißweinSoße
Forellenbarsch – als Schnitzel und als Röllchen mit Fenchel gefüllt, AnisSoße, Graupen-SpinatRisotto
karamellisierte GrießFlammerie und gebackene GrießKlößchen mit marinierten Orangen
- ❖ 20. April **Treuschs Frühling vom Feinsten**
Freitag
ZiegenfrischkäseTerrine mit Frühlingskräutern und Schinken im DinkelCrêpe, SpargelSalat
LachsforellenRoulade mit BrennnesselSoße und GraupenRisotto
Medaillon vom Kalbslendenchen im SpinatBlatt, mit Tomaten-BärlauchJus, Gnocchi und FrühlingsGemüse
RhabarberCrumble und WaldmeisterCreme mit RhabarberSoße
- ❖ 4. Mai **aus dem Netz und von der Angel – mediterranes FischMenü**
Freitag
angebratenes ThunfischTatar und marinierte Sardinen mit OlivenMayonnaise und Paprika-FenchelSalat
SafranRisotto mit verschiedenen Muscheln und Pulpo
SeeteufelSaltimbocca und mit Kräuterbutter gebratener Knurrhahn, TomatenSugo, PestoNudeln
MoscatoCreme mit MandelHippe und Früchten
- ❖ 15. Juni **Odenwälder Lamm vom Feinsten**
Freitag
Aufschnitt vom lauwarmen Lammrücken mit Kräutern, KohlrabiSalat, Haselnüssen, gehobelter ZiegenKäse
LammMaultäschle mit FrühlingsGemüse im WeißweinSud
LammMedaillons mit Frühlingslauch, Pilzen und BalsamicoJus, LammRagout mit Kartoffeln und Bohnen
weiße SchokoladenTerrine mit Erdbeeren, karamellierte BlätterteigStäbchen



Beginn des KochWorkshop 16 Uhr
Aperitif mit Gästen ca. 19.30 Uhr,
Ende ca. 23.00 Uhr.

Preis für die KochWorkshop-Teilnehmer 164,00 Euro
- das beinhaltet die Teilnahme, das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, begleitende Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbroschüre.

Preis für Gäste 79,00 Euro - das beinhaltet das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, die Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee.



BasisWorkshops 2018 – 1. Halbjahr

- ❖ 20. Januar **Herzhafte WinterKüche**
Samstag
BlätterteigStrudel mit Wild und Pilzen, mit Apfel-LauchSalat
MandelSchnitzel von der WildschweinKeule mit Preiselbeer-OrangenSoße und gefüllten Kartoffelklößen
RinderRoulade und Rinderbäckchen in Thymian-RotweinSoße, Kohlröschen und Kartoffel-ZwiebelStampf
Arme Ritter mit VanilleSchaum und BirnenKompott
- ❖ 3. Februar **feine Odenwälder WinterKüche**
Samstag
Odenwälder HähnchenCocktail mit WalnussMayonnaise und BlätterteigStängelchen
Bachforelle in KartoffelRaspeln gebraten, mit Wirsing in MeerrettichSoße
KalbsSchulterbraten in PilzRahmsoße, mit WurzelGemüse und KartoffelSpatzen
ApfelKüchle mit ZimtSchaumsoße und Haselnuss-KrokantEisparfait
- ❖ 3. März **Aus dem Netz und von der Angel**
Samstag
Ceviche von der Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch und Haselnüssen
Rahmsuppe von Räucherforellen mit gebackenen ForellenRavioli
Zander mit Meerrettich-ApfelKruste, Kartoffel-KräuterStampf und Apfelwein-SenfSoße
„Scheiterhaufen“ mit SchokoladenSoße und EierlikörEis
- ❖ 7. April **Spargel – das königliche Gemüse**
Samstag
Spargel-KräuterschmandTerrine mit Aufschnitt vom Kalbsrücken und Radieschen-ChampignonVinaigrette
LachsforellenKlößchen auf SpargelGemüse in KerbelSoße
Schweinslendenchen im BärlauchCrêpe mit Spargel grün und weiß und klassischer Sauce Hollandaise
ButtermilchPannacotta mit Minze und Limone, marinierte Erdbeeren und Rhabarber
- ❖ 26. Mai **Treuschs Frühling**
Samstag
Forellen-SpinatRöllchen auf SpargelSalat und Gri' Soß'
Bärlauch-KartoffelSuppe mit PilzMaultäschle
Kalbsrücken mit KräuterKruste überbacken, mit Thymian-RotweinJus, KartoffelTaler und FrühlingsGemüse
ErdbeerMousse und gebackene Erdbeeren mit MinzSoße und MandelStreusel



Beginn des BasisWorkshop 10 Uhr
Menü mit Gästen ca. 13.30 Uhr,
Ende ca. 16.00 Uhr.

Preis für die BasisWorkshop-Teilnehmer 129,00 Euro
- das beinhaltet die Teilnahme, das Menü, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbroschüre
Preis für Gäste 59,00 Euro - das beinhaltet das Menü und alle Getränke



Treuschs Schwanen
Konrad-Adenauer-Allee - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Änderungen vorbehalten

Treuschs Johannis-Stube
Rathausplatz 2 - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Treuschs Kochschule Treuschs Apfelweine

info@treuschs-schwanen.com www.treuschs-schwanen.com