

Treusch's Kochschule



KochWorkshops 2020

Treuschs feine WinterKüche

Freitag 17. Januar

- * Strudel von der Lachsforelle mit SchwarzwurzelSalat in OrangenVinaigrette
- * weißes Ragout vom BauernHähnchen in Apfelwein-Kochkäs' Soße, mit DinkelNudeln
- * Rehrücken im Weinblatt auf Apfel-PreiselbeerJus, mit WalnussKlößchen
- * Lebkuchen-ApfelAuflauf mit Walnuss-KaramellEisparfait und GlühweinSchaum

Fisch und Muscheln vom Feinsten

Freitag 7. Februar

- * Ceviche von Jakobsmuschel und Lachsforelle mit Koriander, Kokos und Guacamole
- * GambaSoufflé mit Muschel-SpinatRagout und SauerampferSoße
- * Roulade vom Steinbutt mit Hummer gefüllt, auf HummerSoße, mit SepiaNüdelchen
- * MangEisparfait mit karamellisierter Mango im PassionsfruchtSud

OsterMenü vom Feinsten

Freitag 13. März

- * WachtelBrüstchen und gebackene Keulchen im SalatNest, mit Kräuter-FrischkäseMousse
- * GambaSoufflé mit Muschel-SpinatRagout und SauerampferSoße
- * Lammrücken mit FrühlingskräuterKruste, auf Bärlauch-RotweinJus, mit Kartoffel-ZwiebelAuflauf
- * GrießAuflauf mit Mandeln und Hönig, karamellisiertem Rhabarber und PfefferminzEisparfait

Soßen vom Feinsten zu Lachsforelle, Seeteufel, Kalb & Erdbeeren

Freitag 5. Juni

- * Grüne Soße und Kartoffel-SenfVinaigrette zu Treuschs KartoffelSushi mit Lachsforelle
- * SafranFenchelSoße und rote PaprikaButter zu SeeteufelMedaillons mit SepiaRisotto und Spargel
- * Tomaten-BasilikumJus und Café de Paris-ButterSchaum zu Kalbslenden im SpinatBlatt mit Kartoffel-BärlauchPlätzchen
- * GewürztraminerSabayon und ErdbeerSüppchen zu EisParfait und Pannacotta von Erdbeeren

KochWorkshops 2019

Gans & Ente aus dem Odenwald

Freitag 15. November

- * GänseleberMousse und Aufschnitt von der Entenbrust mit QuittenSenf
- * geschmorte Entenkeule in Orangen-PreiselbeerSoße, KartoffelSpatzen
- * Odenwälder BauernGans, mit Apfel, Esskastanien und Lebkuchen gefüllt mit Beifuß-RotweinJus, KohlRöschen, Kartoffelklöße
- * KürbisTarte mit Honig und Nüssen, LebkuchenEisparfait & RotweinSabayon

WeihnachtsMenü vom Feinsten

Freitag 13. Dezember

- * RehStrudel mit Kürbis-PreiselbeerChutney und Apfel-SellerieSalat
- * Loup de mer mit FenchelKruste, mit Fenchel und Orangen in SafranSoße
- * Rinderlende mit PilzAllerlei und Sauce Bearnaise überbacken, auf PortweinJus, mit KohlRöschen und WalnussKrapfen
- * MangoMousse im SchokoladenRing, GewürzStreusel und VanilleAnanas

BasisWorkshops 2020

Odenwälder LandhausKüche im Winter

Samstag 18. Januar

- * MeerrettichSchamndterre mit Tafelspitz, Champignon-LauchSalat
- * KartoffelKloß' mit RäucherForelle gefüllt, WirsingGemüs', Apfelwein-SenfSoße
- * EntenKeule, geschmort, gefüllt & gebacken, auf RotweinJus, Kürbis & Linsen
- * KartoffelSchmarrn mit Apfel und Mandeln, HonigEisparfait, ZimtSchaum

Italien zu Gast im Odenwald

Samstag 8. Februar

- * marinierte Gambas und Calamari mit Fenchel, Tomaten, Oliven, Grissini
- * Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt, mit SalbeiButter und FrühlingsGemüse
- * Osso bucco mit Gemüse geschmort, SafranRisotto
- * MoscatoCreme im MandelKörbchen und gebackene Früchte

Odenwälder LandhausKüche im Frühling

Samstag 14. März

- * Odenwälder Vitello mit BärlauchÖl und GemüseChips
- * SpinatRahmsuppe mit LachsforellenMaultäschle
- * Lammkeule im KräuterNest im Ofen gebraten, SchalottenJus, KartoffelAuflauf
- * RhabarberTarte mit Vanille-HonigEis und WeinSabayon

Allerlei Nudeln mit Kräuter und Blüten

Samstag 6. Juni

- * NudelreisSalat mit Avocado und WiesenKräuter, Gänseblümchen, Gambas
- * Tortellini mit Spinat und Ricotta, SepiaRavioli mit Lachs und Kapuzinerkresse auf SpargelRagout in GartenkräuterSoße
- * Rote BeteNudeln und KräuterNudeln zu Kalbsrücken mit KräuterKruste mit BärlauchHollandaise
- * HolunderblütenEisparfait mit Rhabarber, Erdbeeren und PfefferminzSud

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 Menügängen 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.



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

Preis für die KochWorkshop-Teilnehmer 169,00 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 2020

Odenwälder LandhausKüche im Winter

Samstag 18. Januar

- * MeerrettichSchamndterre mit Tafelspitz, Champignon-LauchSalat
- * KartoffelKloß' mit RäucherForelle gefüllt, WirsingGemüs', Apfelwein-SenfSoße
- * EntenKeule, geschmort, gefüllt & gebacken, auf RotweinJus, Kürbis & Linsen
- * KartoffelSchmarrn mit Apfel und Mandeln, HonigEisparfait, ZimtSchaum

Italien zu Gast im Odenwald

Samstag 8. Februar

- * marinierte Gambas und Calamari mit Fenchel, Tomaten, Oliven, Grissini
- * Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt, mit SalbeiButter und FrühlingsGemüse
- * Osso bucco mit Gemüse geschmort, SafranRisotto
- * MoscatoCreme im MandelKörbchen und gebackene Früchte

Odenwälder LandhausKüche im Frühling

Samstag 14. März

- * Odenwälder Vitello mit BärlauchÖl und GemüseChips
- * SpinatRahmsuppe mit LachsforellenMaultäschle
- * Lammkeule im KräuterNest im Ofen gebraten, SchalottenJus, KartoffelAuflauf
- * RhabarberTarte mit Vanille-HonigEis und WeinSabayon

Allerlei Nudeln mit Kräuter und Blüten

Samstag 6. Juni

- * NudelreisSalat mit Avocado und WiesenKräuter, Gänseblümchen, Gambas
- * Tortellini mit Spinat und Ricotta, SepiaRavioli mit Lachs und Kapuzinerkresse auf SpargelRagout in GartenkräuterSoße
- * Rote BeteNudeln und KräuterNudeln zu Kalbsrücken mit KräuterKruste mit BärlauchHollandaise
- * HolunderblütenEisparfait mit Rhabarber, Erdbeeren und PfefferminzSud

BasisWorkshops 2019

Herzhafte HerbstKüche mit Ente

Samstag 16. November

- * LandTerrine von der BauernEnte mit Pilzen, mit Linsen-ApfelSalat
- * Bachsaibling mit Apfel-MeerrettichKruste, auf Kartoffel-LauchRagout
- * Brust von der BauernEnte mit Äpfelschnitz' & Esskastanien, ApfelGerryJus
- * ZimtEisparfait mit WalnussKrokant, karamellisierter ButternutKürbis

Odenwälder Advent

Samstag 14. Dezember

- * gebratene Leber & geräucherte Brust von der BauernGans, KürbisChutney
- * Lachsforellenschnitzel in KartoffelKruste, Schwarzwurzeln in RieslingSoße
- * KeulenMedaillons vom Wildschwein mit BirnenBalsamico und BirnSchnitz'
- * Lebkuchen-ApfelAuflauf mit ZimtEis und ApfelweinSchaum

Beginn des BasisWorkshop 11 Uhr
Menü mit Gästen ca. 13.30 Uhr, Ende ca. 16.00 Uhr.

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

Preis für Gäste 59,00 Euro - das beinhaltet das Menü und alle Getränke

Änderungen vorbehalten

Treuschs Schwanen

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

Treuschs Kochschule Treuschs Apfelweine

Treuschs Johannis-Stube

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

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