



Termine für das Frühjahr 2023

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 10 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

Samstag 18.03.2023 „Fische aus dem Odenwald - Forelle, Saibling und Co“

- Geräucherter Stör in verschiedenen Varianten- Sülze, Natur und als Cocktail
- Duett von Lachsforelle und Forelle im Knuspermantel auf Blattspinat mit Senfsoße
- Saiblingsröllchen mit Safran auf Schwarzwurzeln mit Risolée kartoffeln und Apfel-AnisbrandsöÙe
- Mousse von Frischkäse und gerösteten Haferflocken im Gewürzapfel



Samstag 01.04.2023 „Ostermenü mit Freunden“

- Rosa Lammrücken mit schwarzem Kümmel auf mariniertem Fenchel
- Lammkeule im Blätterteigmantel auf geschmortem Kraut und Pilzen mit Heujus
- Schmorstück von der Lammschulter mit Bärlauchjus, Thymianpolenta und Petersilienwurzel
- Rhabarberschmandcreme unter Knusperblättern mit Rhabarberauflauf und Erdbeereis



Samstag 06.05.2023 „feine Frühlingsküche mit Kräutern“

- Marinierte Forelle auf Spargelsalat mit Haselnussvinaigrette und Gartenkräutersalat
- Kräuterrahmsuppe mit pochiertem Ei und geröstetem Pumpernickel
- Kalbsrücken unter der Kräuterkruste auf jungen Erbsen, Kräutertalern und Petersilienjus
- Hollunderblüteneisparfait und gebackene Hollunderblüten auf Erdbeersalat

Samstag 03.06.2023 „Grundsoßen, Intensiv“

- Dieses Kochseminar ist auf den Grund Soßen aufgebaut. Wir werden dazu passende Gerichte mit Unterstützung zubereiten.
- Der Fokus in diesem Seminar liegt bei der Vorbereitung und Fertigstellung der Soßen.
- Fischfond als Basis und weiterverarbeitet
- GrundsoÙe aus Knochen und mit geschmortem Fleisch
- Veredelte SoÙe aus der GrundsoÙe und Möglichkeiten der Bindung/ Konsistenz
- Béchamelsosse und mit Creme Fraiche gebunden
- Mayonnaise in zwei Varianten- mit und ohne Ei
- WeinschaumsöÙe zum Dessert und FruchtsoÙe



Wir behalten uns Änderungen zu den Gerichten vor. Der Bezug und die Jahreszeitlichen Gegebenheiten sind dafür maßgebend.

Beginn des Kochseminar 10.30 Uhr

Aperitif mit Gästen ca. 13.45 Uhr, Ende ca. 16.00 Uhr.

Preis für die Kochseminar-Teilnehmer 145,00 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.