



Termine für das Frühjahr 2024

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 Händgriffe 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 06.01.2024 „Odenwälder Winterküche“

- Aufschnitt vom Weide-Rind mit Roter Beete und Pumpernickel
- Geräucherte Forelle mit Apfelhaube und Meerrettichsoße
- Wildschweinerücken auf Schalotten-Rotweinjus mit Rosenkohl und Knödelchen
- Haselnuss-Orangennapf unter Knusperblättern

Samstag 03.02.2024 „Gewickelt und gerolltes“

- Odenwälder Kartoffelsushi im Mangoldblatt mit mariniertem Fenchel
- Wild-Kartoffelkrautwickel in Schwarzbiersoße mit geschmorten Zwiebeln
- Rinderrouladen in Rotweinsauce mit Serviettenknödel
- Apfel-Haselnussstrudel mit Weinschaumsauce



Samstag 23.03.2024 „Spezialsoßen oder Dekorieren und Anrichten“

- Ist noch in Ausarbeitung - wird noch bekannt gegeben



Samstag 20.04.2024 „Fisch und Kräuter - ein feiner Genuss“

- Lachsforelle im Kräutermantel mit Apfel und Pommerysenf
- Seeteufelmedaillon mit Salbei gebraten auf Risotto mit Weißweinsauce
- Steinbutt und Gamba auf Fenchelgemüse mit Brennesselkuchlein und Safransauce
- Gebrannte Mandelcreme mit Rhabarber

Samstag 04.05.2024 „Spargel, Kräuter und Käse“

- Mariniertes Spargel mit Grünkern, fischen Gartenkräutern und Hüttenthaler Käse
- Lachsforelle im Kartoffel-Kräutermantel gebraten auf Spargelgemüse
- Schweinelende mit Ziegenkäse überbacken auf Stangenspargel mit Butterschaumsauce
- Ziegenquark mit Honig, Thymian und Minze



Samstag 08.06.2024 „Odenwälder Lamm - etwas besonderes“

- Gepfeffertes Aufschnitt vom Lammrücken mit weißen Bohnenkernen
- Lammklopse in Schalotten-Kapernsauce auf Blattspinat
- Steak aus der Lammkeule mit Thymianjus und Kartoffelsoufflé
- Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren und Minze

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.

Treusch's Schwanen

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

Treusch's Johannis-Stube

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

Treusch's Kochschule Treusch's Apfelweine

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