



## Termine für den Herbst/ Winter 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 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 12 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

### **Samstag 21.09.2024 „Die Kartoffel - Star der Deutschen Küche“ - Vegetarischer Kurs**

- Bunter Kartoffelsalat mit angemachtem Frischkäse
- Kartoffelnudeln mit geschmortem Lauch in Apfelwein-Kochkäsesoße
- Kartoffel-Nuss-Soufflee auf Blattspinat mit Senfsoße
- Kartoffelmousse mit Honig, Haferflocken und Thymian auf Apfelkompott



### **Freitag 01.11.2024 „Wilder Herbst“ beginnt um 16.00 Uhr**

- Rehrücken im Wirsingblatt auf Schwarzwurzeln und kalt gerührten Preiselbeeren
- Wildkrautwickel in Apfelwein-Senfsoße auf Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln
- Wildschweinschnitzel im Kürbiskernmantel auf Ofenkürbis und Rahmsoße von grünem Pfeffer mit Kartoffelbällchen
- „Apfelliebe“ mit Blätterteig, Haselnusseis, Apfelfrischkäse und SchaumsöÙe

### **Samstag 2.11.2024 „Grundkurs Soßen - 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
- Grundsoße aus Knochen und mit geschmortem Fleisch
- Veredelte Soße aus der Grundsoße und Möglichkeiten der Bindung/ Konsistenz
- Béchamelsosse und mit Creme Fraiche gebunden
- Mayonnaise in zwei Varianten- mit und ohne Ei
- WeinschaumsöÙe zum Dessert und FruchtsöÙe



### **Samstag 09.11.2024 „Gans und anderes Geflügeltes“**

- „anderer Strudel vom Fasan“ mit Feldsalat und Preiselbeersenf
- Gebratene Wachtelbrust auf Schwarzwurzeln mit Orangen-Pfeffersoße und Kürbiskernkroketten
- Gänsebraten mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und Lebkuchensoße (Gans klassisch)
- Lebkuchenmousse unter Mandelhippen mit Clementinen

### **Samstag 30.11.2024 „Vorfreude auf Weihnachten“**

- Odenwaldforelle „gepickelt“ mit mariniertem Fenchel und Meerrettichcreme
- Gambas im Dörrfleischmantel mit Blumenkohlvariation und SafransöÙe
- Rehrücken unter Lebkuchenkruste mit Sellerie, Backpflaumensoße und Walnusskroketten
- Quarkknödel auf mariniertem Ananas und SchokoladenscherrysöÙe

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. 16.30 Uhr.**

**Preis für die Kochseminar-Teilnehmer 155,00 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.**

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

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