

Unsere Kochveranstaltungen 2011

OKTOBER

Freitag, 07. Oktober 2011 · 19.30Uhr

Fingerfood – „Kleine“ Rezepte, große Wirkung

Wir kreieren „Minirezepte“ aller Art, von einigen scheinbar einfachen wie Cherrytomaten mit Wachteleiern, kleine Bacodillos mit Baby-Calamaris zu höheren entwickelten, wie Empanadillas aus Mango und Heidelbeervinaigrette, saftigem Filet mit Pfefferkirschen und Maiscrepes, Thunfisch mit grünen Pistazien und mehr. Auch Süßes kommt nicht zu kurz: klassische Petits fours als Fingerfood interpretiert – Bekanntes ungewöhnlich zubereitet. Und auch frische Klassiker finden ihren Platz: ein schönes Stück Honigmelone oder Tomaten im Sommer, das ganze Jahr ist Saison für frische Früchte!

Ihr Koch an diesem Abend ist Michael Horn.

69.- Euro

Dienstag, 25. Oktober 2011 · 20:00 Uhr

1001 Aromen aus Marrakesch - Ein Abend voller Aroma!

Abwechslungsreiche Tajine-Küche aus den Königsstädten Marokkos mit Arganöl, interessanten Kräutern und exotischen Gewürzen. Es gibt Tipps für den Umgang mit der Tajine, den besonderen Gewürzen und eine tolle Vielfalt an Rezepten, Gerüchen und Aromen auf den Tisch! Ihr Koch an diesem Abend ist Patrick Panahandeh.

69.- Euro

NOVEMBER

Donnerstag, 10. November 2011 · 20:00 Uhr

Curry, Curry & Currys

Curry eroberte von Indien aus die Welt. Bei dieser sinnlichen Geschmacksreise auf den Spuren dieses Gewürzes lernen Sie neben der Kultur auch Landes-Tischsitten kennen und „schmecken“.

Ihr Koch an diesem Abend ist Patrick Panahandeh.

69.- Euro

Samstag, 12. November 2011 · 18:30 Uhr

Hot & spicy... die beste Vorbereitung für Herbstabende

Frische Kräuter und Gewürze sind der „Malkasten“ für immer neue Genusskreationen. Sie prägen die Küchen der Welt wie nichts anderes.

Würzige Marinaden für Fisch- & Fleischgerichte verfeinern jede Menüfolge und sind gleichzeitig eine gute Grundlage für die kommende Grillsaison. Feurige Salsa, würzige Dips und weitere heiße Tipps.

Ihr Koch an diesem Abend ist Michael Horn.

65.- Euro

Dezember

9. Dezember 2011 20.00 Uhr

Alles rund ums Fleisch - Rindersteaks

Um kein anderes Fleisch ranken sich so viele Legenden wie um Rindersteaks. Wir stellen Ihnen das kostbare Fleisch von verschiedenen Rinderarten, je nach Verfügbarkeit vor und empfangen Sie als Fleisch-Gourmets zur Kochschulung.

Alle Gäste werden gemeinsam im Team die richtige Portionierung, Würzung und Brattechnik lernen und testen - und natürlich probieren. Der richtige Umgang und die perfekte Zubereitung eines Steaks stehen hier im Vordergrund.

Das Geschmackserlebnis gipfelt in einem Menü durch selbst hergestellte Steaksaucen, entsprechend passende außergewöhnliche Beilagen, wie eine Trüffel-Vinaigrette und Kartoffel-Pesto-Salat und verschiedenartige Weine, um den wertvollen Fleischgeschmack zu unterstützen. Ihr Koch an diesem Abend ist Patrick Panahandeh

85.- Euro

*In allen Kursen sind Speisen und Getränke inklusive

Anmeldungen:

Direkt im Ladengeschäft in der Carl-Schurz-Str.8, 50321 Brühl, Tel.:02232-1504610

Oder

www.feinschmeckerschule.de