

Entdecken Sie Ihre kulinarischen Möglichkeiten!

Ob mediterrane, asiatische oder deutsche Küche, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und erweitern Sie Ihr Repertoire gemeinsam mit netten Leuten in einer entspannten Atmosphäre.

Unter Anleitung der Autorin von „Leibgerichte“ und „Uschs Küchenzettel“ in der „Rheinpfalz“ lernen Sie neue Rezepte, Tipps und Tricks kennen. Genießen Sie Ihre eigenen Kreationen am stilvoll gedeckten Tisch im privaten Ambiente.

Im Preis enthalten sind die Rezepte der angebotenen Gerichte, alle Lebensmittel, ein Glas Begrüßungssekt und ein „Amuse-Bouche“ zum Empfang, passender Wein zum Essen, Mineralwasser und Espresso. Gegessen wird an stilvoll gedeckten Tischen in den Privaträumen. Alle Kochutensilien und Schürzen stehen den Teilnehmern unentgeltlich zur Verfügung. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen begrenzt. Anmeldungen nehmen wir gerne telefonisch, per Fax oder E-Mail entgegen.

Bei Rücktritt von einem gebuchten und bereits bezahlten Kurs bis 48 Std. vor Kursbeginn erhält der Teilnehmer einen Kursgutschein im gezahlten Wert für einen anderen Kurs. Die Auszahlung der geleisteten Zahlung ist nicht möglich. Bei Nichterscheinen zum gebuchten Kurstermin ohne vorherige Absage (mind. 48 Std. vor Kursbeginn) ist eine Wertstellung des gezahlten Betrages nicht möglich.

Sparkasse Mittelhaardt Deutsche Weinstraße
IBAN: DE53 5465 1240 0000 9502 53

FEBRUAR

SAUCENKURS

Wir stellen verschiedene Fonds her, die die Basis jeder guten Sauce sind und entwickeln daraus gemeinsam: klassische braune Saucen: Rotweinsauce zu Rumpsteak; Weiße Saucen: Safran-Wermutsauce zu pochierem Lachsfilet; Asiatische Saucen: Erdnuss-Sauce zu Satéspießern aus Schweinefilet; Kurze Sauce aus der Pfanne: zu gebratener Maishähnchenbrust; Salatsaucen: Vinaigrette und Joghurtdressing, dazu Blattsalate. Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Baguette.

Dessert: lauwarmes Schokoküchlein.

06.02.19 Beginn 18:30 Uhr **75,00 €**

WIR MACHEN BURGER

Klassischer Burger mit Fleisch aus dem Entrecôte, Entenburger mit krosser Haut, Fischburger mit Remouladensauce, Veggieburger mit Mozzarella; dazu: rote Zwiebeln, Tomaten, Bacon, Romana Salat. Herstellen verschiedener Saucen: Chilimayonaise, Remouladensauce, BBQ-Sauce, Hausgemachte Burgerbrötchen, Cole Slaw (Kraut-Karottensalat). Dessert: American cheesecake.

20.02.19 Beginn 18:30 Uhr **75,00 €**

FLEISCH „TOTAL“ AM SAMSTAGVORMITTAG

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce), Kalbscarrée in Steinpilzrahm, Roastbeef mit 80 Grad Niedrigtemperatur

MÄRZ

gegart, Lammrücken „provencale“. Beilagen: Rotweinsauce, Limettenmayonaise, Rosmarinkartoffeln, geschmorte Rosenkohlblätter; kleine Tarte Tatin.

02.03.19 Beginn 11:00 Uhr **85,00 €**

PASTA, FLEISCH UND SAUCEN

Herstellung von weißem und rotem Nudelteig und Steinpilznudeln. Bruschetta mit Bohnen und Thunfisch, rote und weiße Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta in Pecorinobutter. Saltimbocca und Involtini alla romana (zerlei Kalbsschnitzelchen mit 1. Parmaschinken-Salbei und 2. Rucola-Sardellenfüllung) in Marsalasauce, Steinpilz-Tagliatelle; Mascarponecreme mit Rhabarber.

06.03.19 Beginn 18:30 Uhr **75,00 €**

ORIENTZAUBER / MEZZE-VORSPEISEN

Selbst gebackenes Fladenbrot, Babaganoush (Püree von gerösteten Auberginen mit Sesam), Tabouleh (Petersiliensalat), Hummus (Püree von Kichererbsen), Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen), Joghurtdips. Suppe: Orientalische Brokkoli-Suppe mit Ingwer, Kokosmilch und Granatapfelkernen. Tajine: Hühnchen mit Gemüse und Salzzitronen in der Tajine, Gewürzreis. Dessert: Zimtcreme mit Datteln.

20.03.19 Beginn 18:30 Uhr **75,00 €**

MÄRZ / APRIL

KOCHKURS AM SAMSTAGVORMITTAG: TAPAS

Suppe: grüne Gazpacho, Datteln mit Mandeln gefüllt im Speckmantel, Champignon in Sherrysauce, gebratene Garnelen mit der klassischen Aioli (Knoblauchmayonaise), Kartoffeltortilla, Hackbällchen in Mandelsauce, Thunfisch-Paprikasalat, Hähnchen in Mandelsauce, selbst gebackenes Olivenbrot; Crema Catalana.

30.03.19 Beginn 11:00 Uhr 75,00 €

FISCH & SCHALENTIERE

Ceviche ist ein peruanisches Fischgericht, bei dem der Fisch nicht durch Hitze gegart wird, sondern durch die Säure aus dem Saft von Zitrusfrüchten.

Ceviche vom Wolfsbarschfilet mit Limette und Koriander, überbackene Jakobsmuschel mit Wasabimayonaise, lauwarmes Lachssashimi mit Soja-Orangensauce auf Glasnudelsalat, gebratene Riesengarnelen mit Beluga Linsensalat; Dessert.

03.04.19 Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

SAMSTAGVORMITTAG: ALLERLEI VOM BIO-LACHS

Zweierlei Lachstatar mit Avocado und Limettenmayonaise sowie mit Dill und Koriander auf Toast, Lachssashimi mit Soja-Orangensauce auf Glasnudelsalat, in Öl konfiertes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce und Kräuterpolenta; Dessert.

13.04.19 Beginn 11:00 Uhr 85,00 €

APRIL / MAI

ASIEN TRIFFT ITALIEN

Mini-Rösti mit Tatar vom Rinderfilet mit Wasabimayonaise, Zitronengras-Bouillon mit Shiitake-Wan-Tan, Safranrisotto mit Meeresfrüchten, Salat von grünem und weißem Spargel; Frozen Joghurt.

17.04.19 Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

KOCHEN À LA SAISON MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

Crème brûlée von weißem Spargel, gebratene Forelle in Bärlauchbutter, Kartoffel-Spargelsalat, Steak vom Wildschweinerücken mit Wildkräuterbutter, Frühlingsgemüse in Zitronensauce; Rhabarberkompott mit Rieslingsabayon.

08.05.19 Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

SAMSTAGVORMITTAG: 4 GÄNGE „INTERNATIONAL“

Mini-Rösti mit Tatar vom Rinderfilet, Zitronengras Bouillon mit Shiitake-Wan-Tan, Safran-Spargel- Risotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet; Frozen Joghurt.

18.05.19 Beginn 11:00 Uhr 75,00 €

ALLERLEI VOM BIO LACHS

Zweierlei Lachstatar mit Avocado und Limettenmayonaise sowie mit Dill und Koriander auf Toast, Lachssashimi mit Soja-Orangensauce auf Glasnudelsalat, in Öl konfiertes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce und Kräuterpolenta; Dessert.

22.05.19 Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

JUNI / JULI

FLEISCH „TOTAL“

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce), Kalbscarrée in Steinpilzrahm, Roastbeef mit 80 Grad Niedrigtemperatur gegart, Lammrücken „provencale“. Beilagen: Rotweinsauce, Limettenmayonaise, Rosmarinkartoffeln, geschmorte Rosenkohlblätter; kleine Tarte Tatin.

05.06.19 Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

ITALIEN „AT ITS BEST“

Focaccia mit Tomaten, Rosmarin und Basilikumpesto, Crostini al tonno (Crostini mit Thunfischcreme), Parmesansüppchen im Glas, Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel, Saltimbocca alla romana (Kalbschnitzelchen mit Schinken und Salbei), Caponata alle Siziliana (Gemüsesalat aus Sizilien); Tiramisu.

19.06.19 Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

ORIENTZAUBER / MEZZE-VORSPEISEN

Selbst gebackenes Fladenbrot, Babaganoush (Püree von gerösteten Auberginen mit Sesam), Tabouleh (Petersiliensalat), Hummus (Püree von Kichererbsen), Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen), Joghurtdips. Suppe: Orientalische Brokkoli-Suppe mit Ingwer, Kokosmilch und Granatapfelkernen. Tajine: Hähnchen mit Gemüse und Salzzitronen in der Tajine, Gewürzreis. Dessert: Zimtcreme mit Datteln.

03.07.19 Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

JULI

WILD AM SAMSTAGVORMITTAG

Allerlei vom Reh aus dem Pfälzer Wald: Klare Rehconsommée mit kleinen Gemüsen unter Blätterteighaube, Wildtarte mit Reh und Aprikosen, bunter Sommersalat mit gehackten Walnüssen und Rehschinken, Rehmedaillons in Steinpilzrahm und Wirsingstrudel; Erdbeeren mit Ricotta, Nüssen und Honig.

06.07.19

Beginn 11:00 Uhr

85,00 €
