

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

AUGUST

SAUCENKURS

Wir stellen verschiedene Fonds her, die die Basis jeder guten Sauce sind und entwickeln daraus gemeinsam:

klassische braune Saucen: Rotweinsauce zu Rumpsteak

Weißer Saucen: Safran-Wermutsauce zu pochiertem Lachsfilet, **Asiatische Saucen:** Erdnuss Sauce zu Satéspießen aus Schweinefilet, **Kurze Sauce aus der Pfanne:** zu gebratener

Maishähnchenbrust, **Salatsaucen:** Vinaigrette und Joghurtdressing dazu Blattsalate. Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Baguette; Dessert: lauwarmes Schokoküchlein.

01.08. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

WIR MACHEN BURGER

Wir bereiten einen klassischen Burger zu aus Fleisch aus dem Entrecôte, das wir selber durch den Wolf drehen. Auch ein Entenburger mit krosser Haut, ein Fischburger mit Remouladensauce und ein Veggieburger mit Mozzarella gehören dazu und unbedingt eine selbst gemachte BBQ Sauce und selbst geschnittene Pommies.

Aus einem Hefeteig stellen wir die Burgerbrötchen her und machen noch den berühmten Cole Slaw. (Kraut-Karottensalat); Dessert: American cheesecake.

08.08. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

KALB „FROM NOSE TO TAIL“

Nose to tail: Übersetzt bedeutet der Begriff soviel wie „Nase

AUGUST

bis Schwanz“. So gut wie alles wird vom Tier verzehrt! Innereien wie Niere, Herz, Leber, Zunge oder Bries. Bouillon vom Kalbsschwanz mit Kräuterflädle, Salat von der Kalbszunge mit Linsen und Meerrettichcreme, mit Kalbsbries und Schalotten gefüllte Ravioli, Rosmarinbutter, Kalbsnieren in Dijon-Senf-sauce, Baguette; herbstlicher Obstsalat.

Samstag 11.08. Beginn 11:00 Uhr 75,00 €

ITALIENS KÜCHE

Überbackene Crostini mit Mozzarella und Basilikumpesto, Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce), selbst gemachte Tagliatelle mit Ragout von Meeresfrüchten, Tagliata (in Scheiben geschnittenes doppeltes Rumpsteak), Safranrisotto; Sommerfrüchte mit einer aufgeschlagenen Zabaione.

15.08.18 Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

ORIENTZAUBER: BESUCH BEI SCHEHERAZADE

An einer langen Tafel erfreuen sich die Gäste an duftenden Speisen wie in 1001 Nacht: Paprika-Walnusspaste mit selbst gebackenem Pittabrot, Babaganoush (Auberginencreme), Tabouleh (Petersiliensalat), scharfe Garnelen mit Kichererbsen, Mandeln und Datteln, Kräutercouscous; Lammhaxen mit Aprikosen in der Tajine, roter Gewürzreis. Dessert: Aprikosen-Joghurtcreme.

22.08. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

AUGUST/SEPTEMBER

5 GÄNGE FEINSCHMECKERMENÜ

Flusskrebsscocktail im Löffel serviert, weiße Tomatenschaumsuppe mit Basilikumpesto, Safranrisotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet, in Rotwein und Lorbeer geschmorte Entenkeulen, Steinpilzpolenta; Schokoflan mit Pinienkernen.

29.08. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

FLEISCH „TOTAL“

Kleines original Wiener Schnitzel als „fingerfood“, Wasabi-mayonaise, Rinderfilet aus dem Ofen mit Knusperkruste, Polenta, gebratenes Ribeye mit Gewürzbutter, Tomaten-Mango Salat, Lammkarrée „provencale“ mit geschmorten Tomaten, Ofenkartoffeln; Joghurt mit Früchten der Saison.

05.09. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

FISCH & SCHALENTIERE

Spaghettini mit Jakobsmuscheln und Zitronenbutter, Zweierlei von frischem Lachs: Lachstatar mit Limettenmayonaise auf Toast, Lachssashimi mit Soja-Orangensauce auf Glasnudelsalat, weißes Heilbuttfilet mit Beluga Linsen und Dijon-Senf-sauce; Dessert.

12.09. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

FINGERFOOD VOM FEINSTEN

Strudelteigtarlette gefüllt mit Garnelencocktail, Räucherlachs auf Reibeküchlein mit Dill-Senf-sauce, Rindertatar auf

SEPTEMBER/OKTOBER

Toast mit Wasabimayonaise und Rucola, Flusskrebsscocktail im Löffel serviert, Mini-Sandwiches mit Gurke und Kresse; Kokosflan mit gehackten Pistazien.

19.09. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

ALLERLEI VOM REH AUS DEM PFÄLZER WALD

Sellerierahmsuppe mit Rehpraline, Quiche mit Reh und frischen Artischocken, bunter Salat mit gehackten Walnüssen und Rehschinken, Rehmedaillons in Steinpilzrahm mit Preiselbeerknödeln; Ricotta mit Nüssen und Honig.

03.10. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

KOCHEN „À LA SAISON“ MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernpesto, Feldsalat mit Speck, Birnen und Walnüssen, Kartoffeldressing, Sellerierahmsuppe mit karamellisierten Kastanien, Hirschcarrée mit überbackenem Chicorée; Apple Crumble mit vanillierter Crème Fraîche.

10.10. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

WIR MACHEN BURGER

Wir bereiten einen klassischen Burger zu aus Fleisch aus dem Entrecôte, das wir selber durch den Wolf drehen. Auch ein Entenburger mit krosser Haut, ein Fischburger mit Remouladensauce und ein Veggieburger mit Mozzarella gehören dazu

OKTOBER

und unbedingt eine selbst gemachte BBQ Sauce und selbst geschnittene Pommes. Aus einem Hefeteig stellen wir die Burgerbrötchen her und machen noch den berühmten Cole Slaw (Kraut-Karottensalat); Dessert: American cheesecake.

17.10. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

KOCHEN IM HERBST

Kleine Pizzen mit Walnüssen und Gorgonzola, Rindercarpaccio mit Pinienkernvinagrette und herbstlichem Salat im Parmesanschälchen, Seeteufelmedaillons auf einer Sauce von Tomaten, Oliven und Kapern, Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken) mit Safran Risotto; überbackene Pfirsiche.

24.10. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

DIE INDISCHE KÜCHE

Wir stellen das wichtigste indische Gewürz, Garam Masala, her und würzen damit: Gefüllte Samosas mit Korianderchutney, rote Linsensuppe mit Kokosmilch, gebratene Garnelen auf Pappadams, Entencurry mit Sesam, Gurken-Avocadosalat, Gewürzreis mit Mandeln; Kokosbananen mit Honig.

31.10. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

KALB „FROM NOSE TO TAIL“

Nose to tail: Übersetzt bedeutet der Begriff soviel wie „Nase bis Schwanz“. So gut wie alles wird vom Tier verzehrt! Inne-

NOVEMBER

reien wie Niere, Herz, Leber, Zunge oder Bries.

Bouillon vom Kalbsschwanz mit Kräuterflädle, Salat von der Kalbszunge mit Linsen und Meerrettichcreme, mit Kalbsbries gefüllte Ravioli, Rosmarinbutter, Kalbsnieren in Dijon-Senf-sauce, Baguette; herbstlicher Obstsalat.

Samstag 03.11. Beginn 11 Uhr 75,00 €

THAILÄNDISCHE KÜCHE

scharfe Hühnersuppe mit Zitronengras und Garnelen (das beste Mittel gegen Erkältung), gebratene marinierte Entenbrust im Salatblatt, mit Shrimps gefüllte Frühlingsröllchen, rote Chilisauce, rotes Hühnercurry in Kokosmilch, thailändischer Duftreis mit Mandeln und Rosinen in der Ananas serviert; Kokoscreme brûlée.

07.11. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

WEIHNACHTSMENÜ

Gebeiztes Saiblingsfilet mit 2 Saucen: Dill-Senf-sauce und Wasabimayonaise, Wildbouillon mit Pilzmaul-täschchen, gebratener Kalbsrücken mit Kräuterpolenta und Salbeibutter; Schokoladen-pannacotta mit Orangensauce.

Samstag, 10.11. Beginn 11:00 Uhr 75,00 €

NOVEMBER

PASTA, FLEISCH UND SAUCEN

Herstellung von weißem und rotem Nudelteig und Steinpilznudeln. Bruschetta mit Kürbiskernpesto und Basilikumpesto, rote und weiße Ravioli gefüllt mit Garnelen und Spinat, Kräuterbutter. Saltimbocca alla romana (Kalbschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei) und Involtini (kleine Hühnerfiletrolladen) in Marsalasaucen, Steinpilz-Tagliatelle; Mascarponecreme mit Granatapfel.

14.11. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

ALLE JAHR WIEDER: WEIHNACHTSMENÜ FÜR ARBEITENDE MENSCHEN

Dieses Menü kann man zum großen Teil in ruhigen Stunden 14 Tage vorher zubereiten und in den Kälteschlaf legen. Weihnachtliche Wild Quiche, Feldsalat mit Macadamianussdressing, Fasanenconsommé mit kleinen Gemüsen und Fasanenklößchen, bei 80 Grad gebratenes Roastbeef mit Trauben, Maronen und Walnüssen in Rotweinsauce, Brezenknödel; weihnachtliche Crème Caramelle renversée.

21.11. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €

NOVEMBER/DEZEMBER

NOCH EIN WEIHNACHTSMENÜ

Tatar vom Rinderfilet auf Toast mit Wachtelspiegelei, klare Hummerbouillon mit Lauchstreifen, Kalbsfilet im Weißbrotmantel, Rotweinreduktion, Rosenkohlblätter und Butterkartoffeln, Traubenragout mit Sabayone.

28.11. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

5 GÄNGE AUS FLUSS UND MEER:

Flusskreb-Cocktail im Gläschen, Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter in der Schale überbacken, Safranrisotto mit gebratenen Riesengarnelen, großer Wolfsbarsch (Wildfang) in der Salzkruste, Limettenmayonaise, Tomaten-Olivenöl-Dressing, Kartoffel-Fenchelpüree; Crepes Suzette.

05.12. Beginn 18:30 Uhr 85,00 €

KOCHEN „À LA SAISON“ MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernpesto, Feldsalat mit Birnen und Walnüssen, Kartoffeldressing, Sellerieahmsuppe mit karamellisierten Kastanien, Hirschcarrée mit überbackenem Chicorée; Apple Crumble mit vanillierter Cème Fraîche.

12.12. Beginn 18:30 Uhr 75,00 €