

Internationales Kochkursprogramm mit dem Schweizer Chefkoch René Abgottspon von der Schweizer Kochschule/Düsseldorf von August und September 2021



Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde. Teilnehmer 6 – 10. Wir kochen ein exklusives 4-Gang-Menü: Die Kochkursgebühren verstehen sich pro Person inklusive MwSt. und Getränke (Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee) während dem Kochkurs und Rezeptmappen (online). Genug Parkplätze im angrenzenden Parkhaus

SCHNELL ANMELDEN und PLÄTZE SICHERN Reservierungen M. 0172.78 33 66 7
abgottspon@schweizer-kochschule.de

Beginn: Kochkurse von 18:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Mittwoch 18.08.2021 Kochen macht Freu(n)de 89,00 € pro Person

Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette und gratiniertem Ziegenkäse auf gebratener Apfelscheibe
Kürbis-Ingwer-Orangensüppchen mit Scampi an Röstaromen
Tiroler Milchkalb Original Karree Topinambur-Kurkumapüree | Wirsing | Portweinschalotten
Französisches Apfel-Tarte mit Ananas Sorbet

Freitag 03.09.2021 Edelfische 89,00 € pro Person

Grobes Lachstartar an Limette mit Sel de mer/ auf Vollkorntoast
Ziegenfrischkäse mit Pinienkruste auf gebratener Apfelscheibe
Dialog von Edelfischen mit Wokgemüse scharf & würzig, und Mandelreis Timbale
Grießknödel auf Waldbeerenragout mit Vanilleschaum

Mittwoch 08.09.2021 Wilde Träumereien 89,00 € pro Person

Rehtatar - scharf - auf Toasttaler mit Wachtelspiegelei
Sellerieschaumsüppchen in der Mokkatasse serviert mit Karottenstroh
Frisch ausgelöste Rehkeule geschmort im Ofen mit Schwarz-Trüffel-Walnuss-Kruste
und Mediterrane Gnocchi an Parmigianosauce
Geliertes Schweizer Champagnersüppchen mit Beeren der Saison und frischer Minze

Freitag 17.09.2021 Fisch & Meeresfrüchte 89,00 € pro Person

Frische Austern gefüllt mit Tagliatellen an Beurre Blanc & Deutscher Kaviar
Ganzer Steinbutt, an Estragonbutter
Süßkartoffelpüree Ayurveda & kleines Gemüse
Zitrusfrüchte Ravioli mit Zitroneneis & glasierten Honigbananen

Mittwoch 24.09.2021 Die Kunst der feinen Röstaromen 89,00 € pro Person

Klare Steinpilzessenz mit Cherrytomate & Steinpilz Cappuccino aus dem Espuma
Dorade Royal in der Salzkruste auf Kurkuma-Süßkartoffelpüree
Alpenländisches Kalbs-Tomahawk mit Röstaromen & einem Hauch von Chili
und pikantem Zwetschgen-Rosmarinjus mit Gemüse-Kartoffeltorte
Himbeerroulade mit karamellisiertem Ananassalat und Lemonencreme

SCHNELL ANMELDEN und PLÄTZE SICHERN Reservierungen M. 0172.78 33 66 7
abgottspon@schweizer-kochschule.de