

KOCHKURSE IN KAISER'S REBLAUBE
MIT PETER BRUNNER
FEBRUAR 2012

Liebe Kochkursfreunde

Wir wünschen Ihnen ein gefreutes, kulinarisches Neues Jahr!

Wie versprochen planen wir auch für dieses Jahr wieder Kochkurse.
Und wie immer haben wir uns dabei drei Ziele gesetzt:

1. Die Kochabende sollen gleichermaßen interessierte Anfänger und routinierte Hobbyköche ansprechen.
2. Das Programm soll so gestaltet sein, dass jeder aktiv mitkochen kann und dabei etwas lernt, was er zu Hause in seiner Küche auch wirklich nutzen kann. Die Rezepte sollen deshalb einfach und gut nachvollziehbar sein.
3. Der Kochkurs soll für keinen Teilnehmer ein Stress sein, sondern für alle ein vergnüglicher, entspannter Abend werden. Deshalb legen wir immer grossen Wert darauf, zu zeigen, wie man auch für viele Gäste ohne grossen Stress kochen kann.

Immer wieder haben wir Kurse mit bestimmten Themen wie vegetarisch Küche, Fisch, Wild etc. angeboten. Es hat sich jedoch gezeigt, dass diejenigen Kurse, die gelungensten waren, in denen von allem etwas vorkam, ein bunt gemischtes Menü mit den erfolgreichsten Gerichten unserer Reblauben. Dabei kamen automatisch auch die Vegetarier, die Fischliebhaber und die Fleischtiger auf ihre Rechnung.

Die bewährten Rahmenbedingungen sind die gleichen wie immer:
Wir kochen zusammen ein 5-Gang Menü in unserer Küche und zwar kochen immer 2-3 Teilnehmer einen Gang von A-Z.
Anschliessend essen wir zusammen im gemütlichen Goethestübli die fabrizierten Köstlichkeiten und unterhalten uns über die gemachten Erfahrungen.

Selbstverständlich diskutieren wir ausführlich auch alle Fragen, die sich erst während der Arbeit stellen werden.

Die Reblauben-Highlights des letzten Jahres selber kochen
Sonntag, 5. Februar und Montag, 6. Februar 2012

Menu

Randen im alten Rotweinessig mariniert
mit Coquilles St-Jacques, Gravensteiner und Schnittlauchschaum
*

Turbot oder Loup de mer im eigenen Jus gedünstet mit Spitzkohl und Bergamotten
*

Mangoldkuchen mit Stracchino und Topinamburchips
*

Poularde auf zwei Arten:
Schenkel als Coq au vin
Brust mit Orangenlack
Kartoffelomelettchen mit Pistazienpüree gefüllt
*

Feathering Urs Reichen und Chäs&Co:
Kleine Degustation der besten Schweizer Käse,
ein Fest für Käseliebhaber
*

Avocadosoufflé mit dunkler Schokolade

Zur Erinnerung

Der Kurs beginnt am Sonntag jeweils um 16.30 und am Montag um 17 Uhr.
Das Kursgeld beträgt Fr. 280.- pro Person inkl. Rezepte, Abendessen und Getränke.

Wie immer sind Gäste zum anschliessenden Abendessen ab 19.00 Uhr resp. 19.30 Uhr herzlich willkommen. Menupreis inkl. Getränke Fr. 150.-

Anmeldung

Per E-Mail, Telefon oder Fax

Tel. 044 221 21 20

Fax 044 221 21 55

E-Mail info@kaisers-reblauben.ch

www.kaisers-reblauben.ch

Wir freuen uns schon jetzt auf viele bekannte und neue Gesichter!

Peter Brunner und Beatrix Ehmann