

KOCHKURSE IN KAISER'S REBLAUBE
MIT PETER BRUNNER
FRÜHJAHRSPROGRAMM 2010

Liebe Kochkursfreunde

Für den Frühling 2010 haben wir zwei verschiedene Kochkursthemen vorgesehen, welche wir je an zwei Abenden durchführen werden. „Deftig mit Pfiff,“ Kochkurs für Newcomer und „Neue Gewürze“.

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 Goesthübli die fabrizierten Köstlichkeiten und unterhalten uns über die gemachten Erfahrungen.

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

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 rest.reblaube@bluewin.ch

www.kaisers-reblaube.ch

Liebe Grüsse

 

Peter Brunner und Beatrix Ehmann

**Deftig mit Pfiff, Kochkurs für Newcomer
Sonntag, 28. und Montag, 29. März 2010**

Deftige Reblaubenspezialitäten: Kartoffelsalat mit Pfiff, das perfekte Spiegelei, Schweizer Fischarten veredelt, unser Kalbshackbraten, Polentakuchen aus rotem Tessiner Mais, Fotzelschnitten nicht wie zu Hause

Menu

Mariniertes Rindsfilet auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat an Crème fraîche
*

Spiegelei auf Gartenerbsenpüree und grünem Apfel an Pfefferminzöl
*

Saibling und Hechtklösschen in der Court-Bouillon an Rotweinsauce mit Artischocken
*

Kalbshackbraten aus dem Ofen „Cremolata“
mit Cima di Rapa und Polenta „rosso“- Kuchen
*

Fotzelschnitten mit Rhabarbermousse und Erdbeerkompott

Gewürz

Sonntag 11. und Montag 12. April 2010

Tasmanischer Pfeffer, frischer Kardamomstreusel, Umami, Orangenkrokant, Piment d'Espelette, astringierende Aromen (Lakritze, Artischocken)

Menu

Eine Art Millefeuille aus Champignons und Büffelmozzarella
auf Erbsencreme, gewürzt mit geschmorten Zitronen, Zitronenkrokant und Pfefferminzöl
*

Einseitig grillierter Thunfisch mit Piment d'Espelette
auf einer Crème von geröstetem Mais und jungem Spinat
*

Gebratene Milken in Kardamompanade
mit Spargel an Orangenöl
*

Kalbsfilet gewürzt mit Lakritze
Junge Artischocken
und Kartoffelschaum
*

Überkrustete Orangenblütencreme
mit Zichorienglacé
