



Kochkursübersicht

Kochkurse für Jedermann

Auf meinen verschiedenen Stationen meiner Laufbahn habe ich im Rahmen der Tätigkeiten schon immer Kochkurse gegeben für jeden Anlass. So das ich auf eine langjährige Erfahrung zurück blicken kann

Die Kochkurse sind so gestaltet, das sie aktiv mitwirken können oder einfach nur zuschauen, wie man die Speisen zubereitet. Zu jedem Kochkurs gibt es umfangreiches Rezeptmaterial zum nach kochen für zu Hause. Es gibt Kochkurse für Anfänger oder Fortgeschrittene. Der Spaß am Kochen steht immer im Vordergrund, sowie das Kochen zusammen.

Neben den feststehenden Termin, können Sie gerne auch noch Termine für Ihre privaten Feiern oder Firmenevents buchen hier Lokalitäten oder bei Ihnen.

Bei den Kochkursen wird immer zusammen ein 3- bis 4- Gänge Menü gekocht und gegessen, dazu gibt es ein Rezeptheft zum nachkochen. Haben Sie schon selber mal eine Auster geöffnet??
Dauer ca. 4 h. Preise ab 45,- € pro Person

Gutscheine:

Verschenken Sie Gutscheine für Kochkurse oder Seminare zu speziellen Themen und zu einem bestimmten Wert.

Kochkursgutscheine gibt es im Wert von 45,- €, 55,- €, 65,- €, 75,- € oder speziell für ein Thema zu dem Wert. Sollte der Gutschein von einem höheren Wert bei einem Kochkurs eingelöst werden, können für den Restwert Getränke oder sonstige Leistungen vor Ort bezahlt werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

Der Gutschein kann auch hochwertig verpackt werden mit Schürze und Kochlöffel in einer originellen Verpackung, Aufschlag 8,- €!

Bei Versand für Gutscheine fallen zusätzlich Portokosten an. Bitte informieren Sie sich vorher!



Eine Auswahl der angebotenen Kochkurse finden Sie auf den folgenden Seiten, **die Menüs sind Beispiele** – Änderungen sind uns vorbehalten. Welche Kochkurse stattfinden, entnehmen Sie bitte dem aktuellen Programm.

Pastakochkurs

Pasta ist Nahrung für die Seele!

Frische hausgemachte italienische Pasta. Nudel ist nicht gleich Nudel. Lernen Sie in diesem Kochkurs alles Wissenswertes über hochwertige Pastakunst. Wir bereiten Pasta selber mit Ihnen her und werden Sie im Anschluss probieren.

Grüne und rote Bandnudeln mit Tomaten- Basilikumsauce

*

Kürbisravioli mit Salbeibutter

*

Schwarze Spaghetti al cartoccio mit Meerbarbenfilets

*

Mandel- Pistazienravioli auf Balsamicopflaumen mit Vanilleeis und Mandelschaum

Meeresfrüchtekochkurs

Grundkurs und Einführung in die Welt der Schalen- und Krustentiere. Vorbereitung und einfache Zubereitung der Meeresfrüchte, sowie die Handhabung beim Verzehr

Zur Einführung Austern

*

Scampi- Salat mit grünem Spargel

*

Gegrillte Jakobsmuschel in Safran auf Blattspinat

*

Scampi- Tomatensuppe mit Aioli Baguette

*

Hummer Thermidor



Wildkochkurs

Ein wildes Vergnügen. Es gibt noch mehr als Rehkeule, Wildschweingulasch und Co. Infos und Tipps zur Wildzubereitung gibt es hier zu lernen und selber auszuprobieren.

Rehroulade mit Pfefferorangen

*

Wildleberspätzle in einer Wildbrühe

*

Rehkeule im Rotweinteig

*

Kürbisravioli mit pochierter Feige und Cantucci Eiscreme

Pralinenkochkurs

Herstellen von einfachen Pralinen, Füllen von Hohlkörpern, versch. Überziehmethode und Ausgarnierungen. Selbst gemachte Pralinen, ein ideales Geschenk für Freunde und Bekannte.

Pistazienmarzipan * Vanilletrüffel * Himbeertrüffel * Blätterkrokant * Schokocaramel * Schokimandeln



Wintergemüsekokkurs

Topinambur, Schwarzwurzel, Steckrüben, Pastinaken, wer diese leckeren Gemüsesorten kennenlernen möchte und was man daraus macht und noch viel mehr ist hier genau richtig.

Orangen- Rote Bete Salat mit Scampi

*

Hausgebeizter Zander mit Kräutern und einem Brokkoli-Schwarzwurzelsalat

*

Geschmorte Perlhuhnkeule, mit Kräutern unter der Haut gefüllt an Rübengemüse (Steckrübe, Karotten und Petersilienwurzel, Pastinaken) und Topinamburpüree mit Topinamburchips

*

Haselnussauflauf mit Sanddornparfait und Vanillesauce

Spargelkokkurs

Mit einigen unkonventionellen Gerichten möchten wir aufzeigen, wie schön sich unsere regionale Spezialität kombinieren lässt und neue Anregungen geben für den saisonbedingten „Schäl-Alltag“ zuhause.

Linguine mit grünem Spargel und Pecorino, parfümiert mit eingelegtem Ingwer

*

Gebackener Spargel auf Salat von geschmorten Gemüse und Kresse-Mayonnaise

*

Geräucherter Spargel mit Jungen Maibock, Hollandaise und gebratenen Zwiebeln

*

Salat von Ananas, Spargel und karamellisierten Fenchel mit Kokossauce und Schokoladeneis



Grillkochkurs

Schluss mit Schweinekamm und Bratwurst – es gibt auch viele alternativen von Rind, Lamm, Fisch und vegetarischen die jede Grillparty zu einem Highlight machen. Dazu einfache außergewöhnliche Beilagen.

Pfeffersteak mit Garnelen an Senf- Estragon Mayonnaise und Tomaten-Gurkensalat

*

Kartoffelpäckchen mit Morcheln

*

Gegrillter Thunfisch mit Ananas und Tomatensalsa

*

Seeteufelfilet vom Grill

*

Fisch im Bananenblatt

Fischkochkurs

Ganzer Fisch aus Pfanne und Grill

1. Was für ein Mise en place?
2. Wie die Vorbereitung?
3. Filetieren und Anrichten?

Grundkurs zur Fischzubereitung, Warenkunde, Vor- und Zubereitung Mise en place; In diesem Kochkurs sollen Hobbyköche herangeführt werden an frischen Fisch, wie man ihn ausnimmt und küchenfertig zubereitet, Filetiert und Anrichtet

Gebeizte Forelle an Feldsalat mit Walnussdressing

*

Seezungenfilets mit Basilikum gerollt im Sud von Artischocken und Kartoffeln

*

Gebratenes Zanderfilet auf einem Kresserisotto



Männerkochkurs

Sie kochen ein kreatives 4 Gänge Menü mit vielen fachlichen Tricks und Tipps. Später kommen die Partnerinnen dann dazu und werden von dem kreierte(n), kulinarisch von Ihnen verwöhnt.

Knuspriger Tomaten- Brotsalat

*

Wildravioli mit Pecorino, grünen Bohnen und Pilzen

*

Gefülltes Schweinefilet mit Romaesco und Gnocchi

*

Cantucci Tiramisu

Frauenkochkurs

Sie kochen ein kreatives 4 Gänge Menü mit vielen fachlichen Tricks und Tipps. Später kommen die Partner dann dazu und werden von dem kreierte(n), kulinarisch von Ihnen verwöhnt.

Salat mit mariniertem Ziegenkäse

*

Suppe von zweierlei Paprika

*

Fischfilet mit einer Zwiebel-Senfkruste auf Gemüsestreifen und Lila Kartoffeln

*

Bananen- Dattel- Ingwer Salat mit Baileyseiscreme



Candle Light Dinner Kochkurs

Laden Ihren Schwarm einfach mal ein. Statt Essen zu gehen kochen Sie gemeinsam und genießen den Abend bei Kerzenschein. Ein unvergessliches Erlebnis wobei man noch viel über den anderen lernen kann.

Serranoschinken- Tomaten Päckchen an einem Kräutersalat

*

Lachsfilet im Kartoffelmantel auf buntem Gemüse

*

Pina- Cola da- Sorbet in der Mandelhippe auf mariniertes Ananas

Singlekochkurs / Blind Date Kochkurs

Der Kurs für Singles! Wir kochen zusammen in geselliger Runde ein Leckeres 4 Gänge Menü, treffen nette Leute in lockerer Atmosphäre und schauen mal was draus wird... (verschiedene Altersgruppen)

Salat mit Orangenfilets und Flusskrebse

*

Rieslingrahmsuppe mit Kräutern

*

Gefüllte Hähnchenbrust auf Selleriepüree und Lila Kartoffelchips

*

Zweierlei Schokoladenmousse



Neu in der Stadt? - Kochkurs

Sie sind "Neu" in der Stadt, suchen Freunde und wissen gar nicht was Werder / Potsdam alles zu bieten hat?

Bei chilliger Musik, lockerer Atmosphäre und einem leckeren 3-Gänge Menü klären wir Sie auf.

Topinambursuppe mit Belugalinsen

*

Kabeljaufilet mit Sojagemüse und Miosauce

*

Lorbeer-Crème-Caramel mit Birnen

Italienkochkurs

Urlaubsstimmung holen Sie ein bei diesem Kochkurs. Italienische Gerichte mit original Zutaten und Rezepte werden Sie hier kennenlernen.

Arancini di riso

(Frittierte getrüffelte Reiskugeln)

*

Insalata di arance

(Orangensalat mit gebratenen Scampi)

*

Bracirole di pesce spada

(Gegrillte Schwertfischrouladen auf sizilianischen Spinat und Marsala Bratkartoffeln)

*

Cappuccinokübel- Pralinen



Sommerkochkurs

Sommergartenküche – jetzt wo vieles in Blüte steht, die ersten Früchte reif sind lassen sich viele Sachen kombinieren und auf das leichteste genießen. Lernen Sie außergewöhnliche Zubereitungen kennen die sie ohne weiteres nachkochen können.

Kalte Gurken- Joghurtsuppe mit Minze, Parmaschinken und Knusperkapern

*

Gebackene Kalbsroulade auf Peppinos Sommerkartoffelsalat

*

Pfirsich in der Folie auf geeistem Pfirsichragout

Lammkochkurs

Lämmer? Sind damit tatsächlich diese niedlichen kleinen Tiere aus dem Streichelzoo gemeint? Was dem einen den Schauer des Entsetzens über den Rücken jagt, ist des anderen höchster Genuss. Sie lernen die Zubereitung einer großen Delikatesse im Fleischbereich. Beilagen und der spezielle feine Geschmack werden Abgerundet mit unseren Weinempfehlungen.

Salat von roten Linsen mit Lammlieber in Salbeibutter gebraten

*

Weiß geschmorte Lammhaxe und Crepinette vom Caree mit Bohnen und jungem Knoblauch

*

Zwetschgencreme mit Balsamico und Amarettoparfait

Überlebenskochkurs

Das Kochen einfacher Gerichte, grundsätzliches zum Kochen, wobei der Spaß nicht zu kurz kommt und das Wasser nicht im Topf anbrennt.

Pastagerichte * Eierspeisen * Salat & Dressings * Desserts



Gluten freier Kochkurs

Immer mehr Menschen müssen mit Lebensmittelunverträglichkeiten auskommen, dass der Genuß trotzdem nicht zu kurz kommen muss zeigen wir Ihnen an diesem Kochkurs. Was man anstatt dessen verwendet und jeder normaler Esser neidisch wird.

Weihnachtsmenükochkurs

Ein Menü ohne Stress zur Weihnachtszeit. Lernen Sie wie man alles gut vorbereiten kann und trotzdem die Gäste nicht zu kurz kommen und das Essen der Höhepunkt ist.

Hausgebeizter Lachs an einem Schwarzwurzel- Brokkolisalat

*

Ente in zwei Gängen

1. gebratene Brust auf Rübengemüse und Pilzpolenta
2. Geschmorte Keule an Radicciosalat

*

Geschichteter Bratapfel mit Vanillesauce

Osterkochkurs

Noch keine Idee fürs Ostermenü. Lernen Sie neue Gerichte kennen mit dem das Fest zum Höhepunkt für alle wird.

Möhren- Safransuppe mit Garnelen- Zitronengrasspieß

*

Provenzalischer Lammsattel mit Rosmaringemüse

*

Cassata auf sizilianischer Art



Pilzkochkurs

Wie geht man mit Pilzen um? Was ist giftig und was würzig? Was speist man dazu? All diese Fragen werden beantwortet. Ein köstliches Koch- und Essvergnügen.

Pfifferlingssalat

*

Steinpilze mit Parmesan

*

Austernpilzschnitzel mit Kartoffelpüree

*

Maronenpilzgulasch

*

Preiselbeeren Panna Cotta mit Pfifferling- Toffee- Sauce

Frühlingskräuterkochkurs

Die Wiesen blühen und vieles davon kann man essen. Das meiste ist aber in Vergessenheit geraten. Wir bringen viele Kräuter und Blüten wieder auf den Tisch und zeigen Ihnen, wie wir diese in einfachen Gerichten zum nachkochen verwenden.

Frühlingskräuter mit pochiertem Ei und Parmesan

*

Kräuterfrischkäseravioli mit Brenneselsauce

*

Geschmorte Kaninchenkeule auf Bärlauchbohnen

*

Rhabarber mit Pumpernickelparfait



Herbstkochkurs

Der Herbstkochkurs ein Mix aus von Pilzen, Wild und was der Herbst sonst noch zu bieten hat. Ein Kochkurs der einstimmt auf die Jahreszeit mit dem besten was die Natur zu bieten hat.

Eingelegter Kürbis mit Weißwurstsalat

*

Rigatoni mit geschmortem Spitzkohl, gebratenen Zwiebeln und Kalbsleber

*

Wildbraten mit Maronen

*

Topfenmousse mit Quitten

Deutsche Hausmannskost

Deutsche Küche muss nicht langweilig und schwer sein. Rouladen, Gulasch und Co. haben ihre Daseinsberechtigung. Lernen Sie die Klassiker kennen und zubereiten. Trauen Sie sich ran an die Bouletten....

Berliner Boulette und Kartoffelsuppe

*

Schweinebraten * Rouladen* Gulasch und Beilagen – Klassisch gekocht aber doch modern angerichtet

*

Pudding und Rote Grütze selbst gemacht



Überraschungsmenükochkurs

Sie kochen ein leckeres 3-Gänge-Überraschungsmenü mit saisonalen Zutaten. Äußern Sie Ihre Wünsche, stellen Sie fragen und lernen Sie neue Sachen kennen. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend.

Geburtstagskochkurs

Sie möchten mal einen anderen Geburtstag feiern, ein Feier mit Ihren Freunden und wo alle zusammen das Essen kochen und bestimmt jede Menge Spaß haben! Was wollten Sie schon immer kochen oder kochen lassen? Dieser Tag wird bestimmt einmalig!