

Februar 2012

- 01. Februar 2012** **D019**
Mi. 19.00 Uhr **Frische Fischküche** 70,00 €
Rote-Bete-Meerrettichsüppchen mit Zanderpflanzlerl;
Knoblauchgarnelen auf Oliven-Tomatensugo;
Caipirinha-Lachs mit Kokos-Kartoffelpüree und frittiertem Nest aus
Frühlingsrollenteig;
Terrine von türkischem Natur-Joghurt auf Sanddornsosse
- 02. Februar 2012** **D020**
Do. 19.00 Uhr **Basics – der Anfänger Kochkurs** 68,00 €
Der Kochkurs für die Küchenanfänger und alle Neugierigen. Wir zeigen die
ersten Schritte auf dem Weg zu einer komplett warmen Mahlzeit mit frischen
Produkten. Mit jeder Menge hilfreicher Tipps und Tricks. Entdecke die
Leidenschaft!
- 03. Februar 2012** **D021**
Fr. 19.00 Uhr **Liebe geht durch den Magen** 70,00 €
Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch
sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen
wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. **Preis pro Person**
- 07. Februar 2012** **D022**
Di. 19.00 Uhr **Thai Küche, die Basics** 65,00€
Die Thailändische Küche passt besonders zu einer leichten und gesunden
Ernährung. Wir zeigen die ersten kreativen Schritte, Tipps und Tricks der
thailändischen Küche anhand eines 4-Gänge-Menüs.
- 08. Februar 2012** **D023**
Mi. 19.00 Uhr **Die besten Saucen selbst gemacht** 63,00 €
...alles rund um das Thema Saucen. Saucen zu Geflügel, Bratensaucen, Saucen
zu Fisch & Meeresfrüchten sowie Saucen zu Süßem. Nebenbei bereiten wir
uns noch ein leckeres 3-Gang-Menü zu.
- 09. Februar 2012** **D024**
Do. 19.00 Uhr **Pasta - einfach selbst gemacht!** 60,00 €
Noch nie Nudeln oder Ravioli selbst gemacht?
Wir zeigen Ihnen nicht nur eine bunte Kreation an Nudeln, sondern auch die
passenden Saucen dazu. Nebenbei kochen wir eine leckere Suppe und zaubern
uns ein süßes Dessert!

- 10. Februar 2012** **D025**
Fr. 19.00 Uhr **Männerkochkurs**
Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein 4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und dürfen das kulinarische Menü genießen.
Preis pro Teilnehmer 70,00 €, Begleitende Person 30,00 €
- 11. Februar 2012** **D026**
Sa. 18.00 Uhr **5 - Gang Menü** -Beginn 18:00 Uhr 80,00 €
Leichte Rahmsuppe von Artischocken mit Kräuter-Crossinis;
Tomaten-Mousse mit Anti-Pasti-Salat und Rucola;
Scampi-Zitronengrasspieß mit Shitake-Pilz Risotto und Limonen-Sesam-Schaum;
Tranche von der Entenbrust mit Ingwer-Kartoffelpüree auf Sprossen-Gemüse;
Saisonale Früchte in Prosecco-Gelee mit Vanille-Mascarpone-Schaum
- 14. Februar 2012** **D027**
Di. 19.00 Uhr **Valentinstag, das Menü** 70,00 €
Verwöhnen Sie sich gegenseitig mit unserem kulinarischen Valentinstagsmenü! Wir kochen gemeinsam:
Getrüffelte Kartoffelsuppe;
In Vanilleöl gebratener Scampispieß auf Champagner-Risotto und Safranschaum;
Tranche vom rosa gebratenem Rinderfilet mit Thymian Soße, dazu leichter Rahmspitzkohl und frische Schupfnudeln;
Karamellierter Orangen-Quark-Crêpe auf zartem Himbeermark
- 15. Februar 2012** **D028**
Mi. 19.00 Uhr **Mamma Italia** 68,00 €
Lauwarmer Fenchelsalat mit sautierten Kirschtomaten und Kapernäpfeln;
Erfrischendes Zitronen-Risotto mit in Nussbutter gebratenem Barschfilet;
Hähnchenbrust auf feinem Gemüse in Mascarpone Rahmsauce mit Spinat-Nudeln; Orangen-Feigensalat mit geeister Zabaione
- 18. Februar 2012** **D029**
Sa. 19.00 Uhr **Wildküche** 82,00 €
...von den Basics bis hin zu den kleinen Tricks!
Waldpilzsuppe unter der Blätterteighaube;
Rosa gebratenes Hasenrückenfilet auf Kürbis-Apfel-Ragout und Zwergorangenkonfit;
Dunkles und helles Wildgulasch mit Serviettenknödeln, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne;
Tannenhonigparfait auf Lebkuchenschaum und Blaubeercompott

- | | | |
|--|---|---------|
| 23. Februar 2012
Do. 19:00 Uhr | D030
Französische Genüsse
Provenzalische Fischsuppe mit Fenchel und hausgemachter Sauce Aioli; Kirschtomatentarte mit Ziegenfrischkäse an kleinem Feldsalat mit Oliven-Limonendressing; Normannischer Schweinebraten mit Fingermöhrrchen und Apfelspalten und in der Schale gegarte Kartoffeldrillinge; Luftiges Soufflé mit Williamsbirne auf Schokoladensoße; Warmer Schokoladenkuchen mit Apfel-Vanille-Soße | 68,00 € |
| 24. Februar 2012
Fr. 19.00 Uhr | D031
Menü des Monats – Februar -
Möhren-Safran-Suppe; Saisonale Blattsalate mit Ziegenkäse, Karamellnüssen, Birne und Speck an Dill-Senf-Honigsoße; Lammroulade mit Kenia-Böhnchen gefüllt, weißem Bohnen-Lauchgemüse und tomatisiertem Jasminreis; Pousse Café von Vanille und Schokolade | 68,00 € |
| 28. Februar 2012
Di. 19.00 Uhr | D032
Das perfekte Steak
Wie gelingt mir das Steak „medium“?
Ein Problem in vielen Küchen! Wir zeigen Ihnen nicht nur wie es gemacht wird, sondern auch die passenden Saucen und Dips dazu. | 65,00 € |
| 29. Januar 2012
Mi. 19.00 Uhr | D033
Zu Gast in Ungarn
Original ungarische Rauchspecksuppe mit Thymian;
Rahmiges Krebsragout mit frischen Dillspitzen an Spinatpudding;
Pörkölt vom Schweinefilet mit Paprika und Tomaten an Kaschauer Reis;
Palatschinken à la Gundel mit feiner Nuss-Rosinenfüllung und Schokoladenguss | 65,00 € |

Bitte nutzen Sie für die Anmeldung zum Kochkurs das
Anmeldeformular auf der Internetseite,
www.duesseldorfer-kochschule.de
Der Kurs beinhaltet das Menü und die Getränke.