



RETOUR DE PLAGES

DER FISCH.KOCHKURS DER SIE AN DEN STRAND ZURÜCK BRINGT

Im Urlaub am Strand essen wir es liebend gerne: den frischen Fisch aus dem Meer. Und zu Hause? Scheuen Sie sich einen ganzen Fisch zu kaufen und zu zubereiten? Wählen Sie lieber Fischfilets, bevor Sie vor dem Hindernis stehen einen Ganzen zu zerteilen?

Lernen Sie mit mir, wie genau das geht. Ich erkläre ihnen die Merkmale, die Möglichkeiten und welche Vorteile sich eben dadurch ergeben.

Lassen Sie uns einen Süßwasserfisch einpacken und dämpfen, einen Salzwasserfisch knusprig braten und aus der Karkasse eine Sauce kochen.

Gemeinsam verkosten wir die verschiedenen Zubereitungsarten und besprechen die Unterschiede.

Im Kurs beinhaltet sind:

Die Küchenblock „Schmauserei“ & Aperitif

Verkostung der Lebensmittel / Rezepte, die wir zubereiten

Mineralwasser, Wein & Kaffee

Alle Rezepte per Mail im Anschluss

Eine Schürze vor Ort zum Mitarbeiten

In meinem Kurs gilt immer: Sie entscheiden, ob Sie lieber nur zuhören oder mich aktiv unterstützen möchten. Denn in erster Linie ist es mir wichtig und mein Bestreben, dass Sie den Grundsatz verstehen und Sie nichts mehr davon abhält ins Tun zu kommen. Sie sollen beim Kochen die Freude verspüren, die ich dabei habe und mit Ihnen an diesem Abend teilen.

Datum:

Samstag 23.März | Beginn 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Pro Kurs und Person 125.-

Exklusiv maximal 10 Teilnehmer

Das Ticket für den Kurs, können Sie bei uns im Restaurant erwerben oder per Mail bestellen.