

Aktuelles Programm

Hier finden Sie die Kochkurse & deren Inhalte für Februar 2010

Kursprogramm

Februar 2010

Die Kochkurse der Kochschule Düsseldorf

März, April & Mai 2010,

finden sie unter Vorschau

01. Februar 2010

Mo. 19.00 Uhr

50,00 €

KD462

Surprise ~ Surprise

Sie kochen ein leckeres 3-Gänge Überraschungsmenü mit saisonalen Zutaten

02. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

65,00 €

KD463

Einfach Curry!!!

...würzig, exotisch, schmackhaft.

Indiens beliebteste Gewürzmischung, lecker verpackt in einem kreativen 4-Gänge Menü.

Thunfischtartar mit Zitronenpfeffer auf Bananenbrot und Curry-Vinaigrette mit Mangosalat

Karotten-Sprikosensuppe mit Sesam und gebackenem Curry-Hähnchenstick

Schweinefilet mit Curryaromen >im Pergament gegart< an Tomaten-Erdnusschutney, gewoktem Blumenkohl und Kichererbsenpüree

Mousse von Zitronengras und Kokosmilch an flambierter Curry-Ananas

03. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

68,00 €

KD464

Steaks & more

Rare, medium oder well done???

Probleme mit dem Fleisch?!?

Wir zeigen Ihnen nicht nur wie es geht, sondern auch noch die passenden Saucen und Dips dazu

04. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

68,00 €

KD465

Thailändische Küche

Kochen Sie mit uns die vielfältigen Köstlichkeiten der Thailändischen Küche nach

06. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

75,00 €

KD466

Fischküche

Das kleine Fisch 1x1, vom Ganzen zum Filet, von rund bis platt und von der Nordsee zum Pazifik.

Asiatische Fischbouillon mit Zitronengras, Pangasius und Glasnudeln

Zandermedaillon mit Flusskrebsskruste, gebratenem Fenchel und Spinatschaum

Filet vom Wolfsbarsch mit Zitronen-Crumble, sautiertem Wurzelgemüse, Kartoffel-Kürbisrösti und Petersilienpesto

Orangenconfit mit Walnüssen und Kirschkaramell

06. Februar 2010

Sa. 18.00 Uhr

70,00 €

Begleitperson

30,00 €

KD467

Männerkochschule

Sie kochen ein kreatives 4 Gänge Menü mit vielen fachlichen Tricks und Tipps. Ab 20.00 Uhr kommen die Partnerinnen dann dazu und werden von dem kreierten, kulinarisch von Ihnen verwöhnt

07. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

55,00 €

KD468

Süßes Schlemmen!!!

Der Dessertkochkurs für Naschkatzen.

Sie können gut kochen, nur beim Dessert scheitert es immer?

Wir zeigen Ihnen wie einfach es ist ein Menü perfekt ausklingen zu lassen.

z.B. mit einer Creme Brulée, Parfait, Sorbet, Mousse oder einer Grütze..

08. Februar 2010

Mo. 19.00 Uhr

68,00 €

KD469

Französische Bistroküche

In einem leckeres 4-Gänge Menü zeigen wir Ihnen wie man die "Haut cuisine" zu Hause schnell und einfach nachkochen kann.

Gratinierter ziegenkäse auf Wildkräutersalat und Blaubeerenconfit

Cremesuppe von der lila Trüffel-Kartoffel mit Pisto-Jacobsmuscheln

Coq au vin mit Ratatouillegemüse und Lyoner Kartoffeln

Crêpe Suzette mit Blutorangenfilets und Vanilleparfait

09. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

69,00 €

KD470

"Rockabilly Küche"

Die Retro-Küche der Südstaaten lecker verpackt in modernen Gerichten.

Elvis´s pie -Kürbispie mit Orangenjelly und Salatwickel

Alles peanuts - Spicy Erdnuss-Maissüppchen mit gebackenen Bananenchips

Ring of fire - Homemade Spareribs, Chicken Wings >Hony style<, coleslaw , Farmer-Potatoes und Sour Creme

Sweet Hillbilly - Schokobrownies mit Vanilla ice cream und Erdbeer-Smothie

10. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

58,00 €

KD471

...ganz fix Chefkoch

Mit kleinen Tipps & Tricks zeigen wir Ihnen wie Sie der "Held des herdes" werden. Wir kochen mit Ihnen ein leckeres und stressfreies 3-Gänge Menü.

Apfel-Kürbissuppe mit Cashewkernen und gebackener Hähnchenfrühlingsrolle

Saté-Schweinefilet mit Papayasalsa, gewocktes Wintergemüse und Kartoffel-Wasabistampf

Kokos-Ananastiramisu >im Glas serviert<

12. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

69,00 €

KD472

Candle light Dinner

Sie laden Ihren Schwarm einfach mal ein, statt Essen zu gehen. Kochen Sie gemeinsam ein leckeres 4-Gänge-Menü und genießen den Abend bei romantischem Kerzenschein

13. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

75,00 €

KD473

Wein trifft Küche

Die Pflaume braucht ihren Speck, die Crema Catalana ihre Eier und ein gutes Essen braucht einen passenden Wein.

Kochen Sie mit uns ein leckeres, mediterranes 4-Gänge Menü und genießen Sie leckere Weine dazu.

Knackige Blattsalate mit Pinienkernen, Feigen, Chorizo und gegrillter Wassermelone

Feurige Linsensuppe mit Jakobsmuscheln und Oliven

Lammrücken mit Mojohaube, Madeirajus, mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Mandel-Vanilleflan mit Limoncellosorbet

14. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

75,00 €

KD474

Valentinstag-Kochen

Sie laden Ihren Schwarm einfach mal ein statt Essen zu gehen. Kochen Sie gemeinsam ein leckeres 4-Gänge Menü und genießen den Valentinstag bei romantischem Kerzenschein

16. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

68,00 €

KD475

"Lass wokken" alles Leckere aus dem Wok

Der Kochkurs für unsere "Wok-Neulinge"

Wir zeigen Ihnen Tipps & TRicks wie auch Nudeln oder Fisch lecker aus dem Wok kommen können.

Gebackene Orangen-Garnelen mit feuriger Paprikasuppe

Lachsmedaillon unter der Sesamkruste auf Asia-Woknudeln und Ananas

Thai-Curry mkit Sesam-Rinderstreifen, Zitronengras und Erdnuss-Duftreis

Gwockte Chili-Banane mit Tonkabohnenreis

17. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

69,00 €

KD476

Saucenkochkurs

Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen, zu jedem Essen ist die Sauce das i-Tüpfelchen. Wir zeigen Ihnen unkompliziert bis reduziert die Geheimnisse einer guten Sauce.

Maronenküchlein mit Orangenconfit, karamellisierten Walnüssen und Feldsalat

Zanderfilet unter der Kürbiskruste mit Pastinakenstampf, Dijonsensauce und Spinatpesto

Mariniertes Rumpsteak an Portweinjus, Gewürzbutter, Tomaten-Pfeffersalsa, grünen Bohnen und Kartoffelsticks

Gebackener Zimt-Milchreis an Rotweinkirschen, Zabaione und Apfelchutney

18. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

72,00 €

KD477

La Cucina Italiana

Mit einem herzhaften leckeren 4-Gänge Menü verzaubern wir Sie in eine italienische Provinz.

Mediterrane Garnelen mit Auberginen, Paprika und Tomaten in Pergament gegart, dazu Oliven-Ciabatta

Peperonataschaumsuppe mit gepierctem Rosmarin-Lammspieß

Mit Ziegenkäse gefülltes Schweinefilet an glacierten Trauben, Spitzkohl und Toskana-Kartoffeln

19. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

69,00 €

KD478

Erotik Küche

Ich brannte vor Begierden und ich schickte mich an, diese zu befriedigen, aber es bedurfte nur eines Kusses, um mich zu beruhigen und der Worte: "Warten wir bis nach dem Essen"

(G.Casanova, Geschichte meines Lebens, Band 2)

Feigen mit Chorizo auf Sellerie-Carpaccio und Mango-Vinaigrette

Hausgemachte Tagliatelle mit "Spicy-Gambas" und Tomaten-Olivenpesto

Entenbrüste mit Ingwer-Honig glaciert an Pflaumenjus, Thai-Spargel und Herzoginkartoffeln

Duett vom Mousse au Chocolat mit Granatapfelkernen und Erdbeersorbet

20. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

75,00 €

KD479

South African Kitchen

Vom Curry bis zur Kokosnuss, Verführung rund ums Kap auf kulinarische Art.

Fruchtige Kokos-Currysuppe mit gebackenen Erdnuss-Garnelen

Thunfisch mit Koriandersaatkruste auf feurigen Linsen und Apfel-Walnuss-sambal

Pikantes Ragout vom Strauß mit Pilzen, Basmati-Kaffirreis und kühlenden Beilagen

Buttermilchküchlein mit Rosinen, Kapstachelfrucht und Balubeereis

20. Februar 2010

Sa. 18.00 Uhr

70,00 €

Begleitperson

30,00 €

KD480

Männerkochschule

Sie kochen ein kreatives 4 Gänge Menü mit vielen fachlichen Tricks und Tipps. Ab 20.00 Uhr kommen die Partnerinnen dann dazu und werden von dem kreierten, kulinarisch von Ihnen verwöhnt

21. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

35,00 €

KK108

Teenies kochen cool...Kochkurs für ca. 12-15 jährige

Der Kurs für interessierte Jugendliche.

Wir straten mit einer kleinen Warenkunde und werden ein leckeres 4-Gänge Menü kochen.

Feuriger Glasnudelsalat mit Mango und Garnelen

Erbsen-Wasabisuppe mit gebackenen Kokos-Nuggets

Gratinierte Enchiladas mit Guacamole

Limonen Panna cotta auf Ananasgrütze

22. Februar 2010

Mo. 19.00 Uhr

58,00 €

KD481

Pasta á la Casa

Noch nie Nudeln selbst gemacht? Dann wird es aber Zeit!!! Wir zeigen Ihnen nicht nur verdrehte oder gefärbte Nudeln, sondern auch die passenden Saucen dazu.

Bunte Tagliatelle-Nudeln mit Gambas, Chorizo und Paprikapesto

Brokkolischaumsuppe mit Ricotta-Pilzraviolis

Saltimbocca vom Lamm auf tomatisierten Schneidebohnen, Marsala-Schalotten und Kürbis-Gnocchi

Mascarponecreme mit Mandarinen und Pienienkernküchlein

23. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

55,00 € + Folgekurs am 24. Febr. 2010

= 110,00 €

B113

Basic Kochkurs Part I

Der Kurs für alle Neueinsteiger.

Wir zeigen Ihnen die ersten kreativen Schritte, wichtige Handgriffe und Hilfreiche Tipps & Tricks

24. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

55,00 €

B113

Basic Kochkurs Part II

Der Folgekurs vom 23. Februar 2010

(Der Basic-Kochkurs Part I + II kann nur in Kombination gebucht werden!)

25. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

65,00 €

KD482

Himmel & Äd

Eine himmlische Kombination aus Himmel under Erde, verpackt in einem leckeren 4-Gänge Menü.

Schaumsuppe von der Rotenbeete mit gebratenem Hähnchenstick im Sesammantel

Carpaccio von der Kohlrabi mit Orangen-Vinaigrette und Frühlingsrolle von der Blutwurst

Gefülltes Maispouardenbrüstchenauf getrüffeltem Selleriepüree, gewockten Schnibbelbohnen und Marccere-Kartoffeln

Dreierlei vom Boskop-Apfel mit Süßkartoffelküchlein

26. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

75,00 € p. Pers.

KD483

Liebe geht durch den Magen

Der Kurs für Frischverliebte und es noch immer sind. Gemeinsam mit Ihnen kochen wor ein leckeres, saisonales 4-Gänge-Menü

27. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

69,00 €

KD484

Mediterrane Verführung

Verführung auf kulinarische Art...

Toskana-Salat mit feurig-flambierten Jacobsmuscheln, Ratatouilleconfit und Olivenciabatta

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit Walnusspesto und Ricotta-Crostini

Involtini von der Hähnchenbrust mit grünem Spargel gefüllt an Riojajus, lauwarmem AntiPasti-Gemüse und Feta-Kartoffeln

Apfel-Lasagne mit Ahornsirup und Mandel-Zabaione

27. Februar 2010

Sa. 18.00 Uhr

75,00 €

KD485

Liebe geht durch den Magen

Der Kurs für Frischverliebte und es noch immer sind. Gemeinsam mit Ihnen kochen wir ein leckeres, saisonales 4-Gänge-Menü

28. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

69,00 €

KD486

Gesunde Küche für die Sinne

Die Neue Ayurveda-Küche leicht gemacht mit unserer Gastköchin Angela Jung.

Gemeinsam mit Ihr kochen Sie leckere Kompositionen aus dem reichen Garten der Natur.

Chapati & Paratha Brot dazu Olivenpaste mit Tomaten-Basilikum Relish

Grüne Mungsuppe aus ganzen Bohnen

Selbstgemachte "Samosas" - gebackene, würzige Kartoffeltaschen mit einem Minz-Chutney

Süßkartoffelhäppchen

Indische Kartoffel-Rasa mit aromatischem Rote Beete Gemüse

Apfel-Hirse-Küchlein dazu indischer Yogi-Tee

Die Kochkurse der Kochschule Düsseldorf für

März, April & Mai 2010

Finden Sie unter Vorschau!!!

Der Kochkurs beinhaltet das Menü, die Getränke und natürlich viel Spaß. Wir freuen uns auf Sie!!

Die Kochschule Düsseldorf ist die passende Event-Location für Ihre Veranstaltung. Sie können aktiv mitarbeiten oder sich visuell von unserer Küche verwöhnen lassen. Laden Sie Ihre Kunden, Freunde oder Familie ein und profilieren Sie sich als innovativer