



KOCHKURS

Heute Cuisine

„kulinarische Gourmetermittlung“

Zukunft braucht Herkunft! Für zeitgemäßes Kochen und Anrichten braucht man immer eine gute Basis. Die Wurzeln unserer Küche liegen in Frankreich und bezaubern weltweit die Gaumen. Wichtigstes Element: die Butter. Wir reduzieren Saucen, schmoren Gerichte, vielleicht einen Lammrücken mit Kräuterkruste, Coq au Vin, machen ein Tatar, provenzalisches Gemüse, ein Gratin oder Gänseleber. Zum Schluss eine Creme Brûlée und ein Mousse au Chocolat. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise. Bon Appétit!

Kochkurs mit Sebastian Probst
129 € p.Person, inkl. Weinbegleitung

Beispielmenü

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Rhabarberchutney
Brioche und Gänseleber
Tatar vom Rind mit Wachtelei
Coq au Vin mit Kartoffelpüree aus dem Ofen
Lammrücken mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin
und provenzalischem Gemüse
Schwarzwälder Kirsch 2.0



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

