

EST **LE** 2020
CARROUSEL

**KOCHKURS
FLEISCHKUNDE**

Vom Handwerk mit Aromen zur Perfektion.

In diesem Kurs dreht sich alles um das Thema Fleisch – seine Qualität, seine Herkunft, seine Zubereitung und den feinen Unterschied zwischen einem guten und einem großartigen Stück. Gemeinsam lernen wir verschiedene Cuts kennen, verstehen Garstufen und Texturen – und entdecken, wie Gewürze, Säure und Hitze miteinander spielen.

Ein Kurs für alle, die Fleisch mit Respekt, Wissen und Leidenschaft genießen möchten.

VORSPEISE 	Rinder-Tataki Ponzu ° fermentiertes Gemüse ° Misocreame
HAUPTGÄNGE 	Verschiedene Fleisch-Cuts Rind (Biohof Ahlers) ° Duroc-Schwein (Darum Schlehbaumhof) ° Bentheimer-Schwein (Darum Schlehbaumhof) Sides Béarnaise ° Chimichurri ° Kartoffelgratin ° Jus ° saisonales Ofengemüse
DESSERT 	Hausgemachte Pralinen Fertig zum Genießen

