

Koch-Workshop mit Chefkoch Claude Trendel

Alles von der Ente

Termin: Samstag, 16.2.2019 und Sonntag, 17.2.2019 (Zweiteiliger Kurs)

Dauer: am Samstag von 12.00 bis ca. 16.00 Uhr, am Sonntag von 12.00 bis ca. 16.00 Uhr

Treffpunkt: Club culinaire, Otto-Suhr-Allee 94, 10585 Berlin

Teilnehmer: Minimum 6 Personen, Maximum 10 Personen

Inhalt/ Ablauf:

In diesem handwerklichen Kurs erlernen Sie, wie man fachmännisch mit einer Ente umgeht und alle Teile des Tieres verwendet.

Am Samstag bekommt **jeder Teilnehmer „seine Ente“**. Sie erfahren etwas zur Historie der Foie gras (Entenstopfleber), lernen die Ente fachgerecht zu zerteilen, entnehmen die Stopfleber und kochen Leber und Fleisch ein.

Am Sonntag werden die Keulen im Entenfett "confiert" und eingekocht. Für die Entenbrust sowie die Foie gras werden verschiedene Gar- und Konservierungsmethoden ausprobiert.

Alles, was Sie einkochen oder einlegen, können Sie anschließend mit nach Hause nehmen und später genießen.

Die Gläser zum Einkochen werden von uns gestellt.

Es wird ein spannender und arbeitsreicher Workshop, aber zwischendurch probieren wir immer mal einige genussvolle Kostproben am Herd und nebenbei erfahren Sie von mir einiges über die französische Esskultur.

Zur Begleitung stehen Baguette und Wasser zur Verfügung. Eine Weinbegleitung können Sie auf Wunsch à la carte dazu bestellen.

Entdecken Sie das Küchenhandwerk und verschiedene Methoden der Konservierung.

Ihr Claude Trendel

Preis: 175,00 p.P. (145,00 für Mitglieder des Gourmanderie e.V.)

Im Preis eingeschlossen: Eine Ente pro Teilnehmer, Gläser und Verpackung für die selbst produzierten Produkte (Foie gras, konfierte Entenkeule, Entenschmalz usw.), Leihschürze, Baguette und Wasser sowie fachkundige authentische Anleitung mit vielen und hilfreichen Tipps. Weitere Getränke können vor Ort bestellt werden.

Kontakt: kontakt@gourmanderie.de

Buchung / Infos / AGBs unter www.restaurant-gourmanderie.de

Die Buchung und Platzreservierung wird mit der Bezahlung der Kursgebühr verbindlich.

