



Kursbestätigung für Edmund Kretschmann

Wild + Pilz = ein Traumpaar

Termin: 7. September 2019 Beginn 17:00
Uhr Dauer ca. 4-5 Stunden

Preis: 95.00 €

Erlebniskochen-Haus **taste it**

Kleine Wasserbreite 49, 32257 Bünde

Wild + Pilz = ein Traumpaar

Passend zum Beginn des Herbstes ist die Zeit für frische Pilze und schmackhaftes Wildfleisch angebrochen.

Kreativkoch und Küchenprofi Carsten Geiß wird Ihnen in unserem Kochkurs „Wild und Pilze“ einige Pilzsorten näherbringen, die man neben dem klassischen Champignon in der Profiküche einsetzt. Parallel dazu werden wir uns mit dem Thema Wild befassen, angefangen beim Rot – und Schwarzwild bis zum Federwild und deren Zubereitungsmöglichkeiten.

Feldsalat mit einem Granatapfeldressing, dazu gebratene Kräutersaitlinge und eine glasierte Wachtelbrust

Portobellopilz gefüllt mit einem Ragout von Wurzelgemüse und Manchego überbacken

3er lei geschmorte Pilze (Shii – Take, Austernpilz, Totentrompeten) mit einer Tranche vom Hirschrücken

Kleines Schnitzel aus dem Wildschweinrücken in Haselnusspanierung, dazu frische Pfifferlinge in Rahm und Lyoner Kartoffeln

Ausgewählte Getränke begleiten das Menü

Sollte die Veranstaltung nicht stattfinden können (z.B. aus Krankheitsgründen des Referenten), werden wir Sie so früh wie möglich informieren. Mit dieser Buchung haben Sie unsere AGB akzeptiert, die Sie vollständig auf unserer Homepage www.taste-it-buende.de finden.

Haben Sie Fragen zu unserem Kursangebot oder wünschen Sie weitere Informationen? Kontaktieren Sie uns **0 52 23 / 12 69 0** oder besuchen Sie uns auf unserer Internetseite www.taste-it-buende.de