



## 15 Jahre Kochkurse bei Lauterbach Schaap Kochkurse für das 1. Halbjahr 2012

- 16. März**                    **Cucina italiana senza Pasta**  
Risotto mit Hummer, Herzmuscheln, Safran und Orangen  
Gefülltes Kaninchen und Kalbsröllchen mit Fenchel und Artischocken aus den Marken  
auf Kartoffel-Bohnen Ragout mit Linsen und Oliven-Salbeisoße  
Mandelschnitte mit Espresso und Stracciatellaeis mit gesalzene Erdnüssen
- 25. März**                    **Das badische Sterne-Duo Martin Göschel und Bernd Flemming**  
Räucheraal vom Altrhein und Ahle Worscht  
auf Lauchblatzen mit Apfel-Meerrettich Sud  
Leberwürstchen aus dem Puschlav  
mit Wirsinggemüse  
Variation vom Taunus Lamm  
auf Auflauf von Riedkartoffeln mit Pastinaken und Schmorkraut mit Landkarotten  
Tarte Tatin  
mit Eiscreme aus Ftaner Walnüssen
- 20. April**                    **„Ça sent mon enfance“ – Lieblingsgerichte aus unserer Kindheit**  
Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Landeil auf Blattspinat und Senfsoße  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus nach Mutter Flemming  
  
Kartoffel-Steckrüben Eintopf mit geräuchertem Schweinebauch  
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons  
Frikadelle auf Kohlrabi à la creme mit Röstzwiebeln  
  
Dampfnudel mit Kruste und Weinschaumsoße nach der Rezeptur von Maria Fritz  
Pfannkuchen mit Bananen und Zimt  
Rote Grütze mit Vanillesoße
- 27. April**                    **Wiener Schmäh**  
Gekochtes Rindfleisch mit Kürbiskernöl, Speckknödel, Kren und Käferbohnen  
Bachhenderl und Wiener Schnitzel mit Erdäpfel und seinen Garnituren  
Sacheromelette mit Zitronentörtchen und Kukuruzsorbet
- 11. Mai**                    **Spargel Variationen**  
Schwetzinger Stangenspargel mit Butter-Kräuterbrösel und Krebsen mit Bachsaibling  
Grüner und weißer Spargel mit Perlhuhn, gebackenem Landeil auf Spinat und Morcheln  
Apfel- Rhabarber Strudel mit Ingwer, Erdbeermousse und Blaumohneis
- 22. Juni**                    **15 Jahre Kochkurse im Küchenstudio Lauterbach Schaap**  
1997 - Salat von Hummer und Jakobsmuscheln auf Mango und Tomatenkompott  
2001 - Caesar Salad „I did it my way“  
2004 - Mais Enchiladas mit Hähnchen, Avocado Galette mit Chili und Cilantro  
  
2006 - Geschmortes Lamm mit jungem Fenchel und Feigen  
2008 - Gefülltes Kaninchen mit Datteln und Pinienkernen  
  
2003 - Tonkabohneneis mit mariniertes Ananas  
2005 - Erdbeeren in Champagnergelée mit Joghurt und Mango



## 15 Jahre Kochkurse bei Lauterbach Schaap Kochkurse für das 1. Halbjahr 2012

---

**29. Juni**

**Simply fish**

Gelierte Tomatensuppe mit Langostinos und schottischer Lachs mit Wachtelei  
Sandwiches vom Nagelrochen und Hummer mit Muschel-Oliven-Ragoût  
Panna Cotta mit Beeren und Schokoladenriegel in Sesam und Pistazien

**07. Juli**

**Die Sterne vom Steigenberger Frankfurter Hof:  
Damals und heute - Bernd Flemming und Patrick Bittner**

Perlhuhn & Taube  
Spinat / Pfifferlinge / Graten-Kräutersalat  
Wildlachschnitzel  
mit Mangold in Rahm, Rotweinbuttersoße  
Schweinebacke & Pulpo  
Spitzkohl / Pfefferananas / Popcorn von der Schweineschwarte  
Grießsouffle mit Marzipan und Schokoladenterrine  
Bananeneis mit Orangenaroma

€	110,00	<b>Kochkurs</b>	<b>Beginn 18:00 Uhr</b>
€	120,00	<b>Kochkurs am 25.03.12 (Sonntag) 07.07.12 (Samstag)</b>	<b>Beginn 15:00 Uhr</b>