

PRESSEINFORMATION

Südfranzösische Lebenskochlust in Untergiesing

Der Abend hätte nicht fröhlicher verlaufen können. Mit großer Begeisterung schnippelten und kochten die zwölf Teilnehmer am Südfranzösischen caramel-Kochkurs mit und nach den Rezepten von Kochteam Sebastian Dickhaut und Amélie Bauer von caramel. Bei allen Fragen rund ums Kochen und der südfranzösischen Küche standen die beiden Küchenchefs den Hobbyköchen den ganzen Abend zur Verfügung. Obendrauf gab es Weine und Weingeschichten von Carolin Leicht von caramel.

Zum warm werden bekamen die Herren zu den Amuses Bouches eisgekühlten Pastis und die Damen süßen Muskatwein serviert. Danach ging's ran an die Töpfe. Ausgelassene Stimmung herrschte bereits bei der Zubereitung des ersten Gangs: Garnelen in Pastis mit Fenchel. Die ersten tunkten ungeniert ein Stück Baguette in den nach Meer duftenden Sud. Als Begleitung ließen sich die Gäste einen trockenen Muskateller munden.

Für die Zubereitung des Hauptgangs, Lammschmortopf mit Frühlingsgemüse, gab S. Dickhaut eine Einführung in das Parieren. Neben Mairüben, Frühlingszwiebeln und Estragon landeten drei verschiedene Radieschensorten mit dem Lamm im Topf. Dazu schmeckte der trockene körperreiche Rotwein aus den Rebsorten Grenache und Syrah hervorragend. Als Überraschungsgang servierten die Gastgeber, wie in Frankreich üblich, einen Käseteller mit Variationen von südfranzösischem Ziegenkäse. Zum Schluss zauberten die Hobbyköche passend zu den sommerlichen Temperaturen Erdbeeren in Rosé-Wein mit Verbene-Sabayon, abgerundet von einem blumigen Roséwein.

Es war schon fast Mitternacht, als die letzten Gäste beschwingt und zufrieden die Hukodi-Studios verließen, die Rezeptmappe des Abendmenüs unterm Arm.

Der nächste Südfranzösische Kochkurs findet am 07. Juli in den Hukodi Studios, Untere Weidenstraße 14, in Untergiesing statt. Gekocht wird in persönlicher Atmosphäre zwischen und mit den Produkten des Wein- und Feinkostladens caramel mit anschließendem Essen gemeinsam an der großen Tafel. Das Team besteht aus:

- Sebastian Dickhaut: Profikoch und Basic-Cooking-Erfinder
- Amélie Bauer: leidenschaftliche Köchin mit Wurzeln in der Provence
- Carolin Leicht: Service-Chefin und Weinexpertin von caramel

Kosten: 120 Euro für 4 Stunden inklusive drei Gänge, Wein und Rezeptmappe.
Anmeldung bei info@car-amel.de

Weitere Infos unter <http://www.car-amel.de/kochkurse>

Pressekontakt:

Carolin Leicht

Email: info@car-amel.de

Telefon: 0173- 31 234 96