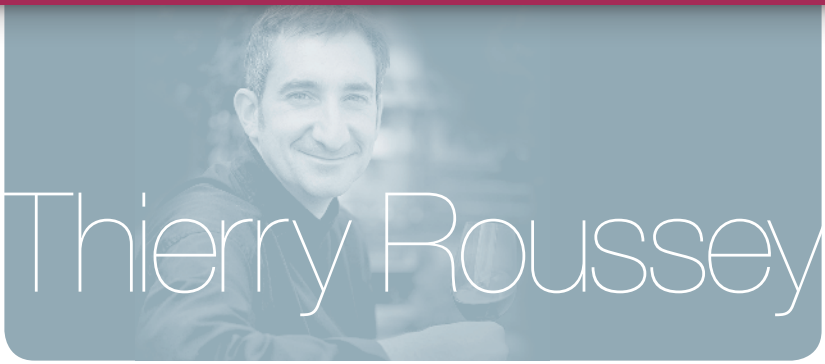
Kochkurse

Französich kochen lernen in Ihrer Küche



Thierry Roussey

Gute Kochrezepte sind in Büchern und Zeitschriften leicht zu finden, aber ob sie tatsächlich gelingen...

Kochen wie die Profis.

Lernen Sie von einem Profi-Koch die richtigen Handgriffe und erfahren Sie die geheimen Tipps gelungener Gerichte.

Sie kochen in kleinen Gruppen und verkosten anschließend die kulinarischen Kreationen bequem zu Hause.

Ob Anfänger, Hobby-Koch oder Experte, jeder kann mitmachen!

Ich freue mich auf Sie!

Thierry Roussey

Das Konzept: Kochkurs und Verkostung. 3 Stunden Koch-Spaß in Ihrer Küche und dazu gibt es die passenden Weine.

Die Zutaten.

Ihr Chefkoch:
Thierry Roussey, Koch mit Diplom der Gastronomie-Hochschule von Dijon (Frankreich), 15 Jahre Berufserfahrung, seit 6 Jahren Ihr persönlicher Chefkoch in München.

Ihre Anmeldung:
mindestens
14 Tage vor Kursbeginn.

Notwendig in Ihrer Küche:
ein Herd mit 4 Platten, ein Backofen und eine Spülmaschine.

Menüvorschläge.

Seite 06 **Parfums d'été**

Seite 07 **Leichte französische küche**

Seite 08 **Mediterrane Küche**

Seite 09 **Cross-Over Küche**

Seite 10 **Das Festmenü (4 Gänge)**

Seite 11 **Das Feinschmecker-Menü (4 Gänge)**

Parfums d'été

Der Sommer steht vor der Tür! Jetzt heißt es raus aus dem dicken Winterpulli und rein ins leichte kulinarische Vergnügen. Decken Sie den Tisch ein und Ihr persönlicher Chefkoch kocht Ihnen ein frisches Sommermenü.

Sur une rucola mêlée un chèvre fondant pané aux amandes, ses tomates confites et vinaigrette passion

Kleiner Rukolasalat mit Ziegenkäse in der Mandelkruste, konfierte Tomaten und Passionsfrucht-Vinaigrette

---

Suprême de volaille française rôtie au romarin, gratin Dauphinois à la sauge, haricots verts acidulés, sauce moutarde Pommery

Supreme vom französischen Geflügel mit Rosmarin, Salbei-Kartoffelgratin, zarte Bohnen und Pommery-Senfsauce

---

Tartare de mangue au sucre muscovado et basilic, croquant, coulis de mangue, huile de basilic

Mangotatar mit Muscovado-Zucker und Basilikum, Mangocoulis mit Basilikumöl

Leichte französische Küche

Leichte Küche ist langweilig und schmeckt nicht? Von wegen! Wenn Sie diesem Leichte-Küche-Rezepte gekocht und probiert haben, werden Sie Ihre Meinung garantiert ganz schnell ändern.

Petit tartare de saumon et de mangue, vinaigrette au wasabee

Lachs-Tatar und Avocado, Wasabee-Vinaigrette

Ballottine de lapin farci à l´estragon, ragoût d´orge perlé aux herbes, jus de lapin acidulé

Kaninchenröllchen mit Estragonfarce, Perlgraupenrisotto mit Kräutern

Crème Brûlée au safran

Safran Creme-Brulée

Mediterrane Küche

Kochkultur vom Mittelmeer. Holen Sie sich den Sommer zurück!

Gambas sautées à l'anis, fenouil confites au piment doux, sauce pastis

Mit Anis sautierte Riesengarnelen, Fenchel mit mildem Chili, Pastissauce

Filet d´agneau en croûte d'abricots/figues, Polenta grillée, beurre de vin rouge

Lammfilet mit Aprikosen-Feigen-Kruste, knusprige Polenta und Rotweinbutter

LA CRÊPE Suzette à la fleur d'oranger et flambée au Cointreau

DER CREPE Facon Suzette, flambiert mit Orangenblütensirup und Cointreau

Cross-Over Küche

Kreativ und freie Hand am Herd

Ragoût de crevettes et carottes en Bouchée à la Reine aux parfums de feuilles de citronnier, jus coco à la citronnelle

Garnelenragout Bouchee à la Reine, Kokonussmilch aromatisiert mit Zitronengras und Zitronenblättern

Suprême de pintade farçi à la pâte de curry rouge et au basilic doux thai, orge perlé, sauce au miso

Perlhuhnbrust mit roter Currypaste und Thaibasilikum gefüllt, Perlgraupenrisotto, Misosauce

Fine tarte aux pommes feuilletée, caramel au beurre salé, pommes en compote glaçée au curry de Madras

Apfel-Blätterteigtörtchen mit Karamell demi-sel und geeistem Apfelkompott, Madrascurry

Das Festmenü

Sie planen ein Festmenü mit Freunden oder Familie? Bei diesem Kochkurs können Sie schon einmal üben, um den großen Tag dann ganz ohne Stress zu genießen.

Tartare de thon lié au foie gras et amandes grillées, coulis de poivron doux

Thunfisch-Tatar mit Foie-Gras-Spänen, gerösteten Mandeln und konfiertem Paprika

---

Dorade juste saisie, coucous de légumes, jus Nolly Prat

Kurz gebratenes Doradenfilet, Gemüse-Couscous, Noilly Prat-Jus

---

Surf and Turf, homard canadien et filet de veau au poivre au miel, écrasé de pommes de terre truffée sauce homard au cognac

Surf and Turf High Pressure Hummer und Kalbsfilet mit Honigpfeffer, getrüffelter Kartoffelstampf, Hummer-Cognacsauce

---

Fondant au chocolat Manjari et cannelle, coulis crème de cassis au grué de cacao, Kumquats

Lauwarmes Schoko-Zimttörtchen Manjari, Cassiscreme mit Kakaubohnensplitten, Kumquats

4 Gänge

4-Gänge-Feinschmecker-Menü

Exklusive französische Sterne-Küche zum nachkochen.

Beeindrucken Sie Ihre Lieben.

Saint-Jacques purée de panais et beurre blanc à la truffe

Jakobsmuscheln auf Pastinakenpüree, Trüffel-beurre blanc

Vapeur de dorade royale, tagliatelles de carottes, nage de Chardonnay safranßée aux baies roses

Gedämpftes Doradenfilet mit Möhrentagliatelle in Chardonnayschaum mit Safran und rosa Pfeffer

---

Filet et cuisse de caille pané au grué de cacao, purée de pommes de terre douce, sauce chocolat

Filet und Keulchen von der Wachtel in Kakaobohnen paniert, Süßkartoffelpüree, Bitterschokoladensauce

---

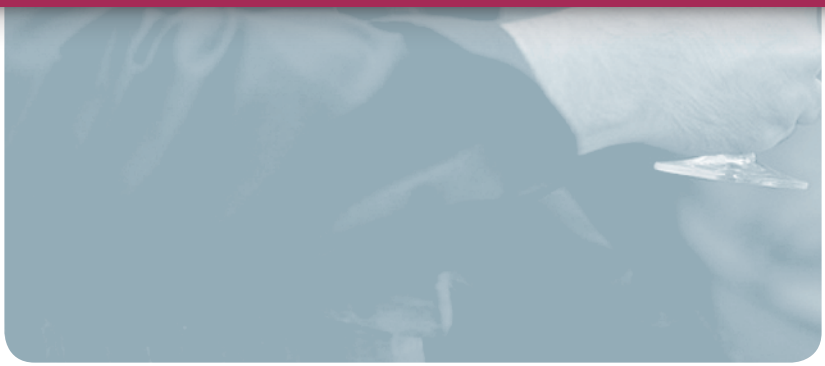
Nem de Banane, sauce passion et kumquats

Bananen-Frühlingsrolle, Passionsfruchtsauce und Kumquats

4 Gänge

Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch!

Dauthendeystraße 2 · D-81377 München

Tel: +49 (0) 89.720.59.464 · cuisine@thierry-roussey.de

www.thierry-roussey.de