

## Kochen mit Christl & Gabi Kurz

### Unsere kulinarischen Seminare in unserer Kochschule Januar – Juli 2022

Bei unseren Kochvorführungen erhalten Sie die Rezepte, und schauen entspannt zu, wie die Gerichte entstehen, die Sie danach im kleinen Kreis gemeinsam genießen. Sie erfahren allerlei Wissenswertes zum Thema und können Fragen stellen. Zum Essen servieren wir Ihnen ausgewählte Getränkebegleitung, Wein, Bier oder alkoholfreie Kräuterdrinks, alles in Bio-Qualität.

Unsere Live-Kochshows eignen sich auch für Ihre privaten und geschäftlichen Feiern zu einem Termin nach Vereinbarung.

Mindestteilnehmerzahl 5, höchstens 10 Personen. Für die Teilnahme gelten die aktuellen Corona-Regeln.



**Montag, 17.01.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Wir feiern die Artischocke.***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und Artischocken-Spinat-Dip mit Crostini. Sie erfahren Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert der Artischocke und ihre Zubereitung.

1. Gebratene frische Artischockenböden mit Thymian auf Vollkorntoast
2. Gekochte Artischocke mit veganem Mandel-Petersilienmayonnaise-Dip
3. Artischocken-Risotto mit Schmortomaten und Spinat

**Samstag, 22.01.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr € 85,00**

***Kochseminar: Märchenhafte Genüsse aus 1001 Nacht***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio-Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Dreierlei Tzatziki aus Rote Rübe, Zucchini, Spinat; dazu Kräuterfladen
2. Gebratener Halloumi mit Orangenmarinade und Tomaten Sumac-Vinaigrette
3. Orientalische Linsensuppe mit Kokosmilch
4. Blumenkohl mit Rosenblütengewürz und Kardamom Hollandaise
5. Rosenblütenkekse und Minze Mandeltee

**Montag, 31.01.2022 ab 18:30 Uhr € 50**

***Die Kleine Küchenparty: Ein Fest für die Topinambur-Knolle***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Topinamburchips. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über die gesundheitliche Wirkung der Topinamburknollen und ihrer Zubereitung.

1. Winter-Salate mit gebratenen Topinambur
2. Topinambur-Carpaccio
3. Roter Quinoa, Tabbouleh, Topinambur-Püree

**Montag, 07.02.2022 ab 18:30 Uhr € 50**

***Die Kleine Küchenparty: Heute steht der Kohl im Mittelpunkt***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Grünkohlchips. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den Wert des Kohls für unsere Gesundheit und seiner Zubereitung.

1. Grünkohlsalat mit Granatapfelkernen
2. Blaukraut-Cappuccino
3. Gefüllte Spitzkohlröllchen mit Kastanien, samtiges Kartoffelpüree, Wacholder-Rotwein-Jus

**Samstag, 19.02.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr € 85,00**

***Kochseminar: Leichte Französische Küche***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio-Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Croque Monsieur mit Kohlrabi Tagliatelle
2. Vegetarische Bouillabaisse
3. Artischocken-Risotto mit Schmortomaten
4. Gewürzbirnen mit Karamell-Eis
5. Finanziers und Gewürz-Getreidemokka





**Montag, 21.02.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Heute bewundern wir die kulinarische Eleganz der Roten Rübe***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Rote Rüben Hummus mit Fladenbrot. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert der Roten Rübe und ihrer Zubereitung.

1. Rote Rüben Tartar, Blumenkohl-Remoulade, Rösti
2. Borschtsch, die klassische Rote Rüben Minestrone, dazu Meerrettich-Crostini
3. Flammkuchen mit Roten Rüben, Birnen und Gorgonzola

**Montag, 07.03.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Unser Ehrengast ist heute die Karotte***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Karotten-Zedernkern-Dip mit knusprigen Gierschfladen. Dabei erfahren Sie wie wertvoll die Karotte für unsere Gesundheit ist und wie wir sie gerne zubereiten.

1. Warm marinierte Karottensticks; Karottenflan mit Petersiliensalat
2. Karottenessenz mit Karotten-Kardamom-Törtchen
3. Honigglasierte Kümmelmöhrrchen, Blumenkohlpüree und Kräuterhirse

**Samstag, 19.03.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**€ 85,00**

***Kochseminar: Frühlingskräuterküche 1***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Salat von den ersten wilden Kräutern, leichtes Zitronen-Joghurt-Dressing, knusprige Gierschfladen
2. Reissuppe mit Leimkraut
3. Fichtenspitzen-Quinoa mit Morcheln in Sherrysauce
4. Panna Cotta mit Veilchensirup
5. Thymiankekse und Gewürz-Getreidemokka



**Montag, 28.03.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Wir feiern den Broccoli.***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Broccoli-Mango-Tabbouleh mit Kardamom-Sauerrahm. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den Wert des Broccoli für unsere Gesundheit und seiner Zubereitung.

1. Warm mariniertes Broccoli; Broccoliterrine mit Senfvinaigrette und Wildkräutersalat; Faltenbrot mit Bärlauch-Pesto
2. Broccolisuppe mit gebratenen Pilzen und Pistazien
3. Broccoli-Blinys mit Broccoli-Sprossen und Frischkäse-Creme

**Samstag, 02.04.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**€ 85,00**

***Kochseminar: Frühlingskräuterküche 2***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio-Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Löwenzahnknospen-Tomaten-Salat, dazu Nußbaguette mit Fichten-Frischkäse-Kugeln
2. Apéro-Spießchen mit Karottensuppe und knusprig frittierten Giersch-Blättern
3. Tagliatelle mit Knoblauchrauke-Pesto, dazu ein Glas Rhabarber-Limonade
4. Waldmeister-Sorbet und marinierte Erdbeeren
5. Rosenblüten-Kekse und Gewürz-Getreidemokka

**Montag, 09.05.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Spargel – das Königsgemüse***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Spargel im Kräuteromelette. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über die gesundheitliche Wirkung des Spargels und seiner Zubereitung.

1. Spargelflan mit Kerbelsauce
2. Gebratener Spargel auf Brennesselspitzen-Spinat
3. Spargelrisotto



**Samstag, 14.05.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr € 85,00**

***Kochseminar: Frühlingskräuterküche 3***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio-Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Wiesenschaukraut-Canapés mit Roquefort-Creme und Pimpernelle-Öl
2. Bachkresseflan mit Pistazien, Piment und Tomaten Gremolata
3. Bärlauchsuppe, Karotten-Rösti
4. Ysop-Kräuter-Couscous mit Spargel, dazu ein Glas Melissenlimonade
5. Hollerblütenküchlein mit Hollerblütenmilch
6. Erdbeerkuchen mit schokoliierten Fichtenspitzen

**Montag, 16.05.2022 ab 18:30 Uhr € 50**

***Die Kleine Küchenparty: Junge Erbsen und Zuckerschoten – ein Hochgenuß***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Erbsen-Schafskäse-Domino auf Pumpnickel. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert der Erbsen und ihrer Zubereitung.

1. Erbsenflan und Tomatenvinaigrette, Brennesselbrioche
2. Hellgrüne Erbsensuppe mit Pfefferminze und Räuchertofu
3. Buchweizen-Salbei-Laibchen, Fenchel-Karotten-Püree, Zuckerschoten und Erbsen mit Kirschtomaten

**Montag, 20.06.2022 ab 18:30 Uhr € 50**

***Die Kleine Küchenparty: Raffiniertes mit Glückspilzen***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Pilzcrostini mit Alpenoregano. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den Wert der Schwammerl für unsere Gesundheit und ihrer Zubereitung.

1. Warm mariniertes Schwammerlsalat; Schwammerlspießchen mit Petersilienpesto
2. Asiatische Champignonsuppe mit Zitronengras
3. Petersilien-Walnuß-Knödel mit Schwammerlragout

**Samstag, 25.06.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr € 85,00**

***Kochseminar: Wildpflanzenküche 1***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio-Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Gebratener Spargel, Vogelmiere, Zedernkerne, Brot-Pralinen
2. Tomatensuppe mit Mohnstangerl
3. Zucchini-Laibchen mit Sauerampfer und Wasabi-Vinaigrette
4. Erdbeer-Schaumschnitte mit Rhabarber und Taubnessel
5. Rosen-Petits-Fours und Gewürz-Getreidemokka



**Montag, 04.07.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Heute steht der Sellerie auf unserer kulinarischen Bühne***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Zitronensellerie auf Roggenbrot. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den Wert der Schwammerl für unsere Gesundheit und ihrer Zubereitung.

1. Sellerie-Cannelloni, Tomaten-Nage
2. Zweifarbiges Sellerie-Cappuccino mit Mohn-Lavosh
3. Sellerie-Linguine mit Calendula-Nuß-Granola und Cheddar

**Montag, 11.07.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Wir feiern den Kohlrabi***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern Kohlrabi-Apfelsalat-Canapés. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert des Kohlrabis und seiner Zubereitung.

1. Dinkel-Flammkuchen mit Kohlrabi und Hummus
2. Kohlrabisuppe mit Estragon und Tomatenstangerl
3. Kohlrabi-WanTan mit zarten Gartenkräutern in Mandelmilch

**Samstag, 16.07.2022 von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**€ 85,00**

***Kochseminar: Wildpflanzenküche 2***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio-Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Gefüllte Beinwellblätter und Petersilien-Wiesenblütensalat, Olivenöl-Safran-Baguette
2. Gelbe Paprikasuppe mit Ingwer und Zitronengras, dazu Sesam-Grissini
3. Wildthymian-Polenta mit Ratatouille in der Tomate, Tomatenschaum
4. Schokoladen-Parfait-Rocks, Pfirsich mit Lavendel
5. Zitronen-Verbene-Tartelets und Gewürz-Getreidemokka

**Montag, 25.07.2022 ab 18:30 Uhr**

**€ 50**

***Die Kleine Küchenparty: Vorhang auf für den Lauch***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco und zum Knabbern warme Mini-Lauch-Quiches. Dabei erfahren Sie wie wertvoll der Lauch für unsere Gesundheit ist und wie wir ihn gerne zubereiten.

1. zum Bio-Prosecco-Apéritif
2. Gedämpfter Lauch in Senfsauce
2. Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
3. Lauch-Cannelloni mit Ricotta-Majoran-Füllung, Tomatencoulis