Homann Koch- und Backclub

Das neue Programm I/08

Samstag, 02.02.2008 11 Uhr
Pizza, Pasta und Co.
Dipl.-Oecotrophologin Sandra Fuchs
40,- EUR + Umlage

Samstag, 16.02.2008 11 Uhr
Muscheln, Schalen und Krustentiere
40,- EUR + Umlage
Küchenmeisterin Angela Brockmann

Samstag, 01.03.2008 11 Uhr
Variationen im Wok – Neue Rezepte
40,- EUR + Umlage
Chefkoch Axel Janssen

Samstag, 08.03.2008 11 Uhr
Fingerfood
40,- EUR + Umlage
Hauswirtschaftsleiterin Ursula Volpert

Samstag, 05.04.2008 11 Uhr
Variationen im Wok – Neue Rezepte
40,- EUR + Umlage
Chefkoch Axel Janssen

Donnerstag, 10.04.2008 14 Uhr
Frühlingsküche leicht und lecker
40,- EUR + Umlage
Dipl.-Oecotrophologin Sandra Fuchs

Mittwoch, 16.04.2008 15 Uhr
Alles rund um den Spargel
40,- EUR + Umlage
Küchenmeisterin Angela Brockmann

Samstag, 19.04.2008 11 Uhr
Fischzubereitung aus der Profiküche
40,- EUR + Umlage
Koch Heinz-Joachim Malsch

Samstag, 10.05.2008 11 – 13 Uhr
Tafeln mit Stil – Tipps für Gastgeber
20,- EUR
Manuela Pross, www.diva-individuell.de

Samstag, 24.05.2008 11 Uhr
Spargel und Beeren Menü
40,- EUR + Umlage
Koch Heinz-Joachim Malsch

Samstag, 07.06.2008 11 Uhr
Grillkurs: American Barbeque
40,- EUR + Umlage
Chefkoch Axel Janssen

Samstag, 14.06.2008 11 Uhr
Soßen, Dips & Salat zu Grillgerichten
40,- EUR + Umlage
Hauswirtschaftsleiterin Ursula Volpert

Unsere Kochschule I/08
mit Lies Schulze Entrup
Dipl.-Oectrophologin
Jetzt NEU!

Donnerstag, 14.02.2008
Raffiniert würzen: Mit Kräuterdüften kochen, backen und genießen

Donnerstag, 13.03.2008
Pfiffige Saucen: Klassisch, trendy, exklusiv

Donnerstag, 17.04.2008
Gemüse – rot, gelb, grün – vom Einkauf bis zum Verzehr

Alle Kurse: 14 – 18.30 Uhr
35,- EUR + Umlage

Verschenken Sie zu Weihnachten einen Kochkurs-Gutschein!

HOMANN
koch- und backclub
Küche, Tisch und Schönes
Borkener Straße 10/12 · Dülmen · 02594/2235
Homann.Duelmen@t-online.de · Parken im Hof

Anmeldung unter T. 02594-2235 oder Borkener Str. 10-12

Kochkurs als Erlebnis

Eine Begegnung mit Fasan, Kaninchen und Hirsch / „Ich bin entzückt“

Von Timo Göhlich

Dülmen. Nicht erst seit den Erfolgen der Kochshows um Tim Mälzer und Jamie Oliver sollte es uns bewusst sein: Die „heimlichen Stars“ stehen in der Küche zwischen Kochtopf und Herd. Doch auch ein Star braucht von Zeit zu Zeit eine kleine Anregung: „Vor allem wenn es um Wildspezialitäten geht, trauen sich viele nicht etwas auszuprobieren,“ so Sandra Fuchs. Die diplomierte Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin begrüßte zwölf Hobby-Köche im Koch- und Backclub Homann.

Wer bei so vielen Köchen schon einen negativen Beigeschmack verspürt, dem soll versichert werden, dass am Ende des Tages ein kulinarischer Traum „Fleisch geworden“ sein sollte. Die Planungen von Sandra Fuchs sahen eine anspruchsvolle Menüfolge vor. Nach einer Tauben-Bouillon, die kurzerhand mangels Taube zur Fasanenbouillon umdeklariert wurde, folgte Kaninchenleber auf Herbstsalaten mit frischem Baguette. Der Hauptgang bestand aus einem Hirschbraten in Hagebuttensoße an Pfirsich-Zwiebel Beilage und Kartoffelknödeln. Abgerundet wurde das Menü mit einer süßen Verführung „Black and White“. Hobbyköchin Shariffe Helmig betonte: „Ich bin heute hier, um mir neue Anregungen und Ideen zu holen.“ Ein Wunsch, der Angesichts der Pfirsich-Zwiebel Beilage in Erfüllung gehen sollte. Aber nicht nur die kulinarische Herausforderung stand bei dem Kochkurs im Mittelpunkt. Die Musterküche im Ladenlokal von Bernd Homann war für viele der Teilnehmer die erste Berührung mit Bratautomatik, „Flavour Shaker“ und Induktionskochfeldern. Dafür zeigte sich die Qualität der männlichen Kursteilnehmer in anderen Bereichen, so glänzte Jürgen Brunn beim braten der Kaninchenleber. „Diese zeichnet sich, verglichen mit der Schweine- oder Rinderleber, durch einen viel feineren Geschmack aus“, betonte Sandra Fuchs, als einzelne Kursteilnehmer dem Leber-Gericht skeptisch gegenüberstanden. Neugierig waren die Hobby-Köche speziell auf die Gemüsebeilage zum Hauptgang: Angedünstete rote Zwiebeln, gewürfelte Pfirsiche und Rotwein in einer Pfanne. Diese nicht alltägliche Kombination sollte den Horizont der Geschmacksnerven der Kursteilnehmer erweitern. Beim abschließenden gemeinsamen Dinner fand die Dülmenerin Karin Sommer die passenden Worte: „Wenn ich mir den heutigen Tag anschaue, bin ich wirklich mehr als entzückt.“

Jürgen Brunn bei der Zubereitung der Kaninchenleber. Bereits zum siebten Mal hat der Hobby-Koch am Kochkurs teilgenommen. DZ-Fotos: Timo Göhlich

Zum Thema

Hirschbraten

Für 4-6 Personen: 20 zerkleinerte Wacholderbeeren mit Pfeffer und 5 EL-Rapsöl mischen. 1000 g Hirschbraten in Bräter legen, salzen und mit Ölgemisch bestreichen; 45 Minuten offen garen (160 bis 180 Grad, 1. Einschubebene). 100 ml Rotwein und 200 g Creme fraiche zufügen, offen zehn Minuten weiter garen. Dann 500 ml Wildfond zugießen und zugedeckt weitere 45 Minuten garen. Fleisch nach einer Ruhephase in Scheiben schneiden. Für doe Soße Bratenfond mit Wasser auffüllen, evtl. mit angerührter Speisestärker binden. 3 EL Hagebuttenkonfitüre in die Soße einrühren.

Wein-Roth
Die passenden Weine zu den kulinarischen Spezialitäten finden Sie bei WeinRoth...
... der Weinladen in Dülmen.
Öffnungszeiten
Mi. + Do. 15 - 19 Uhr
Fr. 9.30 - 13 Uhr / 15-19 Uhr
Sa. 10 - 16 Uhr
lg. Sa. 10 - 18 Uhr
und nach Vereinbarung
Coesfelder Str. 29 · 48249 Dülmen
Tel.: 02594/98965 · Fax: 98942

Miele
IMMER BESSER
Testsieger!
Miele Stand-Dampfgarer DG 1050
- Einfache und sichere Bedienung
- Große Anwendungsvielfalt
- Vitasteam-Technologie
TESTSIEGER GUT (2,0) test 1/2007 DG 1050

Kursleiterin Sandra Fuchs (l.) erklärt die Funktionsweise einer Bratautomatik.

25 JAHRE G&P KÜCHENSTUDIO
Küchenkauf mit dem Service 1.Klasse!
G&P KÜCHENSTUDIO
Koppelweg 10 • 48249 Dülmen
Tel.: 0 25 94 / 8 43 44
Fax: 0 25 94 / 8 07 55
www.g-p.kuechen.de
Küchen ganz persönlich
musterhaus küchen
FACHGESCHÄFT