

Liebe Kochfreunde,

die Termine für das 4. Quartal 2009 stehen fest.

Wie immer sollten Sie sich schnell anmelden und beachten, dass jede Buchung verbindlich ist. Es wird sämtliches Material gestellt. Es nehmen ca. 14 Personen teil.

Sollten Sie weitere Fragen haben, zögern Sie nicht, uns anzurufen (040-43 29 07 07) oder die Küchenpraxis Nöcker/Behnk, die Leiter der Kochschule (040-60 81 46 41).

Bitte beachten Sie unsere neue Anschrift, Cucinaria (am Falkenried), Straßenbahnring 12, 20251 Hamburg. Eine Anfahrtsskizze halten wir im Internet unter www.cucinaria.de bereit.

Viel Spaß beim Ausschauen der Kurse wünscht
das Cucinaria Team mit der Küchenpraxis Nöcker/Behnk



Cucinaria – Der Küchentempel
Straßenbahnring 12
20251 Hamburg

Telefon: +49 (0)40-43 29 07 07
Telefax: +49 (0)40-43 29 07 09
E-Mail: info@cucinaria.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 10.00 bis 19.00 Uhr
Samstag: 10.00 bis 16.00 Uhr

Kochkurstermine 4. Quartal 2009

Bei jedem Kochkurs werden korrespondierende Weine zum Menü verkostet.

„Hamburger Festmahl“ Tradition von Heute, lecker und leicht!

Sonnabend, 19.9.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Birnen, Bohnen und Speck als leichter Salat!

Suppe: Blankeneser Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben und Kresse

Hauptgang: Spanferkelbraten mit Schwarzwurzeln und Kartoffelschnee

Dessert: Rote Grütze mit Pumpernickel-Mousse

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Wildbret – Wildspezialitäten vom Zerlegen der Keule bis zur Wurst!

Sonnabend, 26.9.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Wildbratwurst auf Berglinsen mit Quittensenf

Suppe: Wildconsommé mit Kräuterklößchen

Hauptgang: Wildschweinragout mit frisch geschabten Spätzlenudeln und gebratenen Rosenkohlblättern

Dessert: Schokoladenvariation – Schokoladensorbet, Schokobrownie mit Preiselbeeren und weißem Schokoladenschäum

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Modern Sushi – Handwerkliches von der Reismarinade bis zum Wasabi-Aioli

Sonnabend, 10.10.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Suppe: Ponzosuppe (Geflügelfond mit Thunfisch und Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Krustentieröl und Kuh Chai Blüte)

Hauptgang: California Sushi: Verschiedene Sorten wie z.B. Rainbow Roll, Spicy Tuna und viele andere, dazu Wasabi-Aioli, Teriyaki Sauce und Chilidip

Dessert: Wassermelonensalat mit Camparigelee und Mocca Crème Brûlée

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Espresso-seminar

Freitag, 23.10.2009, 15.00 – 18.00 Uhr

Was ist erforderlich, um einen perfekten Espresso vorzubereiten? Wie wird Milch aufgeschäumt? (Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag)

Teilnehmer: max. 10 Personen **Leitung:** Marina Fischer **Preis:** 25 Euro

Pariser Bistroküche – Brasserie Spezialitäten!

Sonnabend, 31.10.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Steak Tatar mit allem was dazugehört!

Zwischengang: Salat Niçoise mit Thunfischsteak

Hauptgang: Coq au Vin – Der Klassiker!

Dessert: Tarte Tartin mit Krokanteis

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Pasta, Basta – Der große italienische Nudelkurs

Sonnabend, 7.11.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern in einer Trüffelsauce

Zwischengang: Cannelloni gefüllt mit Lachs und Fenchel in einer Weißweinsauce gratiniert

Hauptgang: Kartoffel-Gnocchi mit Wildragout

Dessert: Cantuccini-Rumtopf, Tiramisu

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Gänsebraten – ein Fest!

Sonnabend, 14.11.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Gänselebermousse mit Brioche-Croûtons und Kürbissalat

Zwischengang: Roulade vom Doradenfilet auf Safranfenchel

Hauptgang: Gänsebraten mit Apfelfüllung, Kartoffelknödel und Selleriepüree,
dazu kalt gerührte Preiselbeeren und Rahmwirsing

Dessert: Rotweibirnen mit Walnusskrokanteis und Schokoladensoufflé

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Espresso-seminar

Freitag, 27.11.2009, 15.00 – 18.00 Uhr

Was ist erforderlich, um einen perfekten Espresso vorzubereiten? Wie wird Milch aufgeschäumt?
(Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag)

Teilnehmer: max. 10 Personen **Leitung:** Marina Fischer **Preis:** 25 Euro

Gänsebraten – ein Fest!

Sonnabend, 28.11.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Gänselebermousse mit Brioche-Croûtons und Kürbissalat

Zwischengang: Roulade vom Doradenfilet auf Safranfenchel

Hauptgang: Gänsebraten mit Apfelfüllung, Kartoffelknödel und Selleriepüree, dazu kalt gerührte Preiselbeeren und Rahmwirsing

Dessert: Rotweibirnen mit Walnusskrokanteis und Schokoladensoufflé

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Weihnachtskochkurs mit krosser Ente – damit zu Hause alles klappt!

Sonnabend, 5.12.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu ein kleiner Bratapfel gefüllt mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

Suppe: feine Erbsen-Minzsuppe mit Hechtklößchen

Hauptgang: krosse Vierländer Ente mit perfekter Entensoße, Apfel-Rotkraut und Laugenbrezelknödel

Dessert: Birnenstrudel mit frisch abgedrehtem Schokoladen-Lebkucheneis

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Weihnachtskochkurs mit krosser Ente – damit zu Hause alles klappt!

Sonnabend, 12.12.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu ein kleiner Bratapfel gefüllt mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

Suppe: feine Erbsen-Minzsuppe mit Hechtklößchen

Hauptgang: krosse Vierländer Ente mit perfekter Entensoße, Apfel-Rotkraut und Laugenbrezelknödel

Dessert: Birnenstrudel mit frisch abgedrehtem Schokoladen-Lebkucheneis

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Weihnachtskochkurs mit krosser Ente – damit zu Hause alles klappt!

Sonnabend, 19.12.2009, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu ein kleiner Bratapfel gefüllt mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

Suppe: feine Erbsen-Minzsuppe mit Hechtklößchen

Hauptgang: krosse Vierländer Ente mit perfekter Entensoße, Apfel-Rotkraut und Laugenbrezelknödel

Dessert: Birnenstrudel mit frisch abgedrehtem Schokoladen-Lebkucheneis

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Austern, Meeresfrüchte und Krustentiere

Sonnabend, 9.1.2010, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Austernvariation – Austern mit Vinaigrette, Austern Rockefeller, Austern Asia Style

Suppe: Hummersuppe mit gebackenem Hummer

Hauptgang: Flusskrebsrisotto mit Fenchel und Pastis

Dessert: Gebrannte Orangencreme

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Französische Klassiker!

Sonnabend, 16.1.2010, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Bretonischer Zwiebelkuchen mit Wildkräutercreme

Suppe: Bouillabaisse „aus dem Marseiller Hafen“ mit Sauce Rouille

Hauptgang: Kalbsrücken auf Rahmwirsing mit Wintertrüffeln und Beurre Rouge

Dessert: Crêpes Suzette mit Orangenragout und Karamelleis

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Thailändische Köstlichkeiten vom Nachtmarkt!

Freitag, 30.1.2010, 11.00 – 16.00 Uhr

Vorspeise: Papayasalat mit Chili und Minishrimps, dazu gedämpfte Fischküchlein im Bananenblatt (Som Tam, Tort man Pla)

Suppe: Süßsaure Riesengarnelensuppe mit Zitronengras und Ingwer (Tom Yum Gung)

Hauptgang: Rindfleisch Curry Penang (Herstellung der Penang Currypaste) mit Duftreis (Geng Panaeng Neua)

Dessert: Kokosklebreis mit Mangokompott (Kao Niaw Muun)

Teilnehmer: max. 14 Personen **Leitung:** Jörg Nöcker/Thorsten Behnk **Preis:** 95 Euro

Jetzt neu für 2010:

Gemeinsam mit Kulturtours macht die Küchenpraxis einen Kochkursreise nach Italien:

Zusammen mit den Hamburger Spitzenköchen Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erkunden Sie die Spezialitäten der Region, verkosten lokale Produkte direkt beim Erzeuger und kochen an zwei Tagen Ihr eigenes Gourmetmenü.

Mehr Informationen unter:

www.drp-kulturtours.de/reisen