

# e&t Kochkurse

mit Brigitte Spieker

## EINE REISE DURCH ASIEN

China, Thailand, Vietnam, Indonesien oder Japan – jedes Land hat eine ganz eigene Küche. Worin sie sich unterscheiden, verrät Brigitte Spieker beim Asien-Special. Und kocht mit den Teilnehmern Verlockendes wie Kalamar mit Tomaten und Tamarinden-Dressing oder in Kokosmilch gedämpften Wolfsbarsch mit Ingwer und Cashewkernen. Dem folgen natürlich exotische Desserts ... Einkaufstipps zu asiatischen Produkten gehören selbstverständlich auch zum Kurs.  
**Termin: 24. + 25. April 2009**

## STERNEKÜCHE FÜR GÄSTE

Wenn Sie bei Gästen mal so richtig Eindruck schinden möchten, werfen Sie einen Blick in die Sterneküche. Was da so die Tricks und Tipps sind, ist Inhalt des Workshops, bei dem zwei Fünf-Gänge-Menüs gekocht werden. Themen sind dabei zum Beispiel der Umgang mit Krustentieren, das Entbeinen von Geflügel oder das Herstellen von Fonds. Auf dem Tisch steht zum Schluss ein Loup de mer vom Rücken entgrätet, mit einer Hummerfarce gefüllt und in Kräuterteig gebacken. Aber das ist nur ein Gericht ...  
**Termin: 15. + 16. Mai 2009**

## SPITZENMENÜS AUS ITALIEN

Toskana bis Sizilien – quer durch Italien geht der mediterrane Küchenstreifzug. Dabei stehen zwei anspruchsvolle Menüs auf dem Programm, eingeleitet von kalten und warmen Vorspeisen. Dazu werden Sie Pasta selbst herstellen, füllen und ausgefallene Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten kennenlernen, etwa Goldbrasse mit Steinpilzen im Teigmantel. Ebenso raffinierte Gerichte mit Lamm oder Geflügel und tolle Desserts.  
**Termin: 19. + 20. Juni 2009**

Die Kochkurse finden in der Redaktionsküche von »essen & trinken« statt:  
Verlagshaus Gruner + Jahr  
Am Baumwall 11, 20459 Hamburg  
Fr 17–ca. 23 Uhr, Sa 11–ca. 17.30 Uhr  
Mind. 12, max. 16 Teilnehmer  
330 Euro inkl. Zutaten, Getränke,  
Rezepte und »essen & trinken«-Schürze  
Anzahlung: 30 Euro pro Person

## INFOS UND ANMELDUNG

Tel. 0 40/36 47 44, Fax 0 40/37 03 57 56

E-Mail:

kochkurse@essen-und-trinken.de

## AKTUELL

# It's Schoko-Time

Die Lust auf Schokolade ist nach wie vor ungebrochen – und dank der Kreativität von Confiserien und Manufakturen wird das wohl auch so bleiben

## Kunst am Klaus

Nein, das sind keine Flaschen. Sondern abstrakt gestaltete Nikoläuse des Künstlers Hubert Rieder. Sie sind aus hochprozentiger Schokolade und Blattgold. Wer die Schoko-Kläuse der Augsburger Traditions-Confiserie Dichtl lieber aufheben will als sie zu vernaschen, bestellt am besten gleich die köstlichen Tafelschokoladen dazu (150 g, ab 12,50 Euro). [www.dichtl.de](http://www.dichtl.de)



## Welch sinnliches Vergnügen

Bereits zu Mozarts Zeiten verwöhnte sich die Salzburger Gesellschaft mit Venusbrüstchen. Glücklicherweise stellt die Confiserie Stranz & Scio noch heute die üppigen Kugeln nach altem Rezept her: aus Maroni-Nougatcreme mit Cognac-Weichseln (2er- bis 12er-Schachteln, ab 3,70 Euro).  
[www.venusbruestchen.at](http://www.venusbruestchen.at)



## Tafelfreuden

Dieser Schokoladenturm beruhigt ungemein. Denn angesichts der vielen sortenreinen Tafeln oder Kombinationen wie Trauben mit weißer Schokolade oder Maldon Sea Salt mit Vollmilch muss man sich nicht für eine entscheiden, sondern probiert von allen (80 g, ab 3,30 Euro). [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de)



## Geschmackvoll in Hülle und Fülle

Jedes Detail macht Freude, die dekorative Schachtel, das geprägte Goldpapier und die Schokolade selbst: Ob die Edelkuvertüre mit Canache vom Balsamico oder mit Gianduja gefüllt ist, alle Zutaten werden frisch, in kleinen Chargen von Hand verarbeitet. (100 g, ab 5,20 Euro), O Cafe, in Feinkostläden oder über [www.ocafe.de](http://www.ocafe.de)

