

Aromaküche: Blütenduft und Kräuterlust

Datum	16.07.2017
Zeit	09.00 – 16.30 Uhr
Ort	Tutzing am Starnberger See (genaue Adresse wird noch mitgeteilt)
Dozentin	Karin Hirz
Zielgruppe	Aromainteressierte, Kochanfänger und Hobbyköche
Anmeldung	www.aroma-forum-international.de – Veranstaltungen - Anmeldungen
Kosten	75,- € für Mitglieder + 15,- € Materialkosten 95,- € für Nichtmitglieder + 15,- € Materialkosten

Seminarbeschreibung

Jetzt sind wir in der Hochsaison der duftenden, essbaren Blüten und geschmacksintensiven Kräuter. Wer in alten Kochbüchern stöbert, findet viele Rezepte aus früheren Zeiten. Leider ist dieses Wissen im Laufe der Jahre verloren gegangen. In letzter Zeit interessieren sich aber viele Spitzenköche wieder für diese Art von Essen und bieten es zu teilweise gehobenen Preisen auf ihrer Speisekarte an.

Dabei ist es nicht schwer, mit wilden Kräutern und essbaren Blüten, abgerundet mit naturreinen Würzessenzen ein optisch umwerfendes Menü, das hervorragend schmeckt, in der heimischen Küche zu zaubern.

Sie lernen saisonale Wildkräuter, essbare Blüten und naturreine Würzessenzen kennen und erfahren unter fachkundiger Anweisung, wie man sie abwechslungsreich und kreativ in der Küche einsetzt und präsentiert.

Nach der Begrüßung mit einem Aperitif kochen wir gemeinsam ein vegetarisches Vier-Gänge-Menü, bestehend aus Salat, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

Alle Lebensmittel stammen bevorzugt von regionalen Anbietern und auf das saisonale Angebot wird besonders Wert gelegt.

- Aperitif: Nektar der Waldfee
- Sommersalat mit Wildkräutern und essbaren Blüten im Parmesankörbchen
- Selbstgebackenes Focaccia Brot mit zweierlei Aroma-Dips.
- Möhren-Orangen-Cappuccino mit Limetten-Kürbiskernen und Wildkräuter-CROUTONS
- Geräucherte Roulade mit gegrillten Gemüse und knusprigen Kartoffelplätzchen auf geschmolzenen Tomaten mit weißer Balsamicocreme
- Rosenblütentiramisu mit frischen Beeren der Saison

Dozentin

Karin Hirz ist Inhaberin der Lavandula Schule@Bayreuth, Wellfoodköchin und Pâtisseries (IHK). Ernährungsberaterin, Aroma-Gesundheitspraktikerin (BfG), zertifizierte Heilpflanzenfrau und Mitglied bei Aroma-Forum-International e.V..