Männer kochen

oder besser

Männer, die gemeinsam kochen

unter Anleitung eines Profis

Oster Menu am 12. Januar 2018

Ostermenü 2018

Fenchelcremesüppchen

mit Shrimps und Sahnehäubchen]

***

Tatar vom Lachs auf

Rucola Salat mit Balsamicodressing

Parmesan und Pumpernickel

***

Zanderfilet

an einem Duett von

Frühlingszwiebel – Pinienkern - Risotto

und Kartoffelgratin

***

Cappuccino – Mascarpone -Eierlikörcreme

Menu als docx File

Rezepte (zum Teil als link)

Balsamico - Senf - Honig - Dressing

Tatar vom Lachs auf gehobeltem Fenchel mit Wasabi-Crème fraîche und Knuspersegel

Zander an Frühlingszwiebel-Pinienkern-Risotto

Risotto mit Parmesan

Cappuccino - Mascarpone - Eierlikörcreme

Das Team













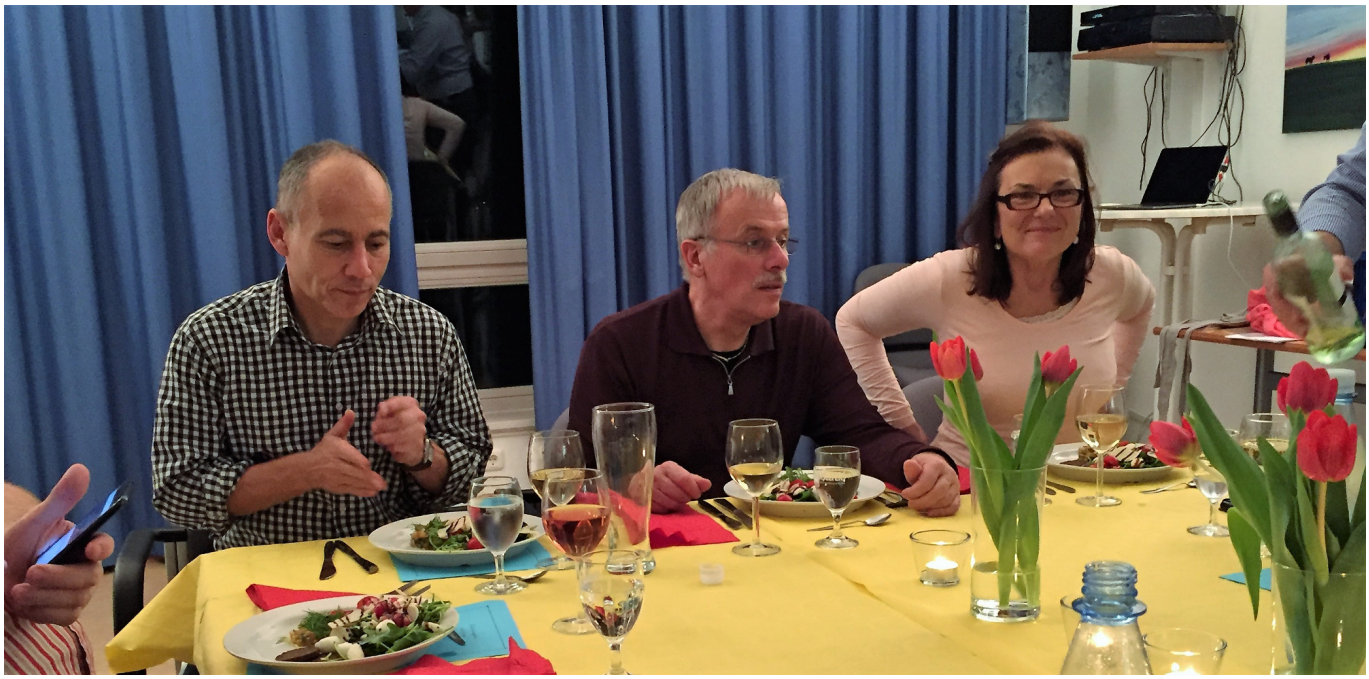





10. Schafersbergfest
Zurück in die Zukunft
18. Juli,
19. Juli und
20. Juli 1997
Grillgott


2018 GELDANLAGE NEU DENKEN












NASSAUER
ja!



Das Gericht








***
Cappuccino - Mascarpone - Eierlikörcreme




Fenchelcremesüppchen
mit Scheimp
und
Sahnehäubchen


GEMÜSE-
FOND
GEMÜSE-
FOND
FÜR 12 PERSONEN
3040 g Zanderfilet
150 g Butter
3 Thymian
3 Rosmarin
3 Pr Chili
3 Pr Salz
3 Pr Pfeffer
Risotto
6 Stk. Frühlingszwiebeln
210 g Butter
3 Stk. Schalotte
600 g Reis Rundkorn
1350 Milliliter Fond Geflügel
300 Milliliter Weißwein
3 Pr Pfeffer
150 g Tomaten getrocknet
60 Milliliter Olivenöl
120 g Parmesan
3 EL Kräutermischung
240 g Pinienkern
3 Pr Salz
6 EL Balsamico
Zubereitung
https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/59151-rezept-risotto-mit-parmesan



















Männer kochen am 12.01.2018

Liebe Mitglieder und liebe Freunde des Schäfersbergteam e.V.,

das Jahr 2018 steht nun vor unserer Tür und wir wollen das neue Jahr gleich mit einer Aktivität beginnen.

Am Freitag den 12. Januar um 18:00 Uhr **!Alle Plätze bereits vergeben!**
starten wir einen Kochkurs für Männer in unserem Vereinsheim, dem Bergwerk.
Wir werden unter der Anleitung unserer Trainerin ein 4 gängiges Menu zubereiten. Als Hauptgang ist Zander vorgesehen. Unser Plan sieht vor, das wir um 18:00 uns treffen und zunächst den detaillierten Plan bei einem Aperitif gemeinsam besprechen. Danach geht es an die Arbeit.

Wir haben Platz für 10 Teilnehmer an diesem Abend. Die Teilnehmer bringen bitte Ihre Messer mit. Ferner benötigen wir noch 2 beschichtete Pfannen und eine Kochstelle, am besten mit Induktionsplatte.

Für die Teilnehmergebühr berechnen wir € 12,00 (Nichtmitglieder € 15,00) plus Anteil Lebensmittel so dass ca. € 25,00 Gesamtkosten anfallen. Ich darf Euch im Namen des Schäfersbergteam e.V. bitten Euch per E-Mail anzumelden und die Teilnehmergebühr einschließlich des geschätzten Anteil Lebensmittel und Getränke vorab auf das Konto des Vereins zu überweisen. Abgerechnet wird direkt am Abend.

Hinweis: Anmeldefrist und Zahlungseingang bis 31.12.2017

Mit freundlichem Gruß

Bernd Griemsmann

1. Vorsitzender

Schäfersbergteam e.V

Mohnweg 3

65527 Niedernhausen