

Oktober –Fest- 2021



Kochworkshop in Fünf Gängen



ARNDS KOCHWELTEN
Arnd Rummel

Itterbachstraße 3
34508 Willingen

Telefon 0 56 32 - 69 549
Mobil 01 51 - 56 24 55 14

rummel@arnds-kochwelten.de
www.arnds-kochwelten.de

Inhalte



1. Seite Oktober-Fest- Kochworkshop in Fünf Gängen
2. Seite Inhalte
3. Seite Das Workshop Menü im Oktober
4. Seite Tipps & Tricks I - Niedrigtemperatur Garen
5. Seite Tipps & Tricks II - Beizen
6. Seite Arnds Kochwelten Auf einen Blick
7. Seite Kontaktdaten

Oktober-Fest- Menü



Weißwurst-Vegie-Radel & Radieschen
& Süßer Senf

Feldsalat & Saibling & Vinaigrette

Wald Pilz Consommé & Brotchips

Ochse & Backhendl & Bier & Beilage

Bayrisch Creme & Waldbeeren

Bergkäse & Laugengebäck

Tipps & Tricks I

Techniken & Equipment

Niedrigtemperaturgaren & Halten & Nachhaltigkeit

Bratstück- Kurz in Pfanne mit Rosmarin & Knoblauch anbraten-bis 45° KT-
Combigarer/ Backofen auf 65 Grad einstellen 15% Feuchtigkeit, Bratstück
im geschlossenen Bräter warmstellen-Halten und Entspannen lassen
Kerntemperatur steigt bis auf 55° Grad an-Perfekt Medium anrichten.

Guten Appetit!

Nachhaltig- Bei dieser Art des Garens gilt es folgende Punkte zu beachten:
Gut abgehangenes Fleisch verwenden, In Kräuter- Öl einlegen, Rundherum
anbraten damit alle Poren schnell geschlossen sind, Meersalz- Geringer
Bratverlust, Kein Austrocknen, Fleisch bleibt saftig.

Maximaler & Preiswerter Genuss

Die Garstufen beim Fleisch: 48 Grad Medium Rar- Bleu-Blutig, 55 Grad Medium-
Saignant- Rosa, 59 - 62 Grad The Point- A` Point- Auf den Punkt,
69 -71 Grad Bien cuit- Durch Gegart

Tipps & Tricks II

Techniken & Haltbarmachen

Beize für Lachs oder Saibling

Filets- Entgräten, Entschuppen, Trockentupfen, Mit Zitrone und Pernod einreiben, In flachen Behälter mit Deckel folgende Zutaten geben: Meersalz 3/4-Zucker 1/4, Wurzelgemüsewürfel, Dill, Koriander, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Piment, Wacholder, Petersilie alles Grob Hacken und zu einer Beize verkneten, Boden mit Beize bedecken, Filets auflegen und mit Beize komplett bedecken. Behälter verschließen und je nach Filetgröße 1-3 Tage im Kühlschrank „beizen“. Danach Beize entfernen, Filets mit fein gehacktem Dill bedecken, Hauchdünne scheiben schneiden und genießen.

Auf einen Blick



Kochworkshops in 5 Gängen incl. Rezepturen & Tipps 10-12-2021 pro Pers.	89,00 €
Kulinarisches "Blinddate" ins Arnds Esszimmer 5-Gänge nach Markt pro Person	78,50 €
Arnds Kochwelten Gutscheine ab	30,00 €
Arnds Kochwelten Basic Küchenplanung auf USB-Stick	105,48 €
Arnds Kochwelten Kochschürze bestickt	68,92 €
Arnds Kochwelten Gewürze & Kräutermischung nach Markt im Mehrwegglas 50gr.	11,83 €
360° Projektmanagement Küche ab	67,28 €
Arnds Kochwelten Koch Coaching, Planung, Einkauf, Eventkoch pro Stunde	67,28 €
360° Küchenplanung "Privat & Profi" Basis	ab 269,12 €
360° Küchenplanung "Professionell" Basis Plus	ab 538,24 €

Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Informationen auf [-www.arnds-kochwelten.de](http://www.arnds-kochwelten.de) -





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

**Für ein persönliches Gespräch und
weiterführende Informationen stehen
ich Ihnen gern zur Verfügung.**

Mit freundlichen Grüßen

Arnd Rummel