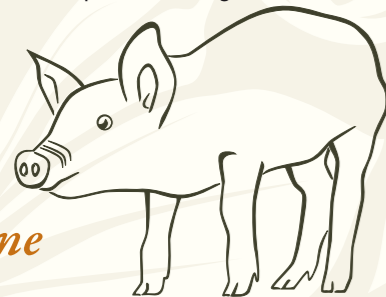


Arrosti e marinate

Fleischbraten und verschiedene Marinaden
Wie kann man einen guten Braten vorbereiten? Mit welcher Marinade? Sechs verschiedene Marinaden für sechs verschiedene Braten und dazu passende Beilagen.

- Rinderbraten
- Schweinebraten
- Lammkeulenbraten
- Putenbraten
- Hirschbraten
- Kalbsbraten



Piatti di carne

Fleischgerichte

Das richtige Fleischstück richtig vorbereitet.

- Spezzatino di manzo – italienisches Rindergulasch
- Scaloppine al marsala – Kalbsschnitzel in Marsalasoße
- Tagliata di manzo su letto di rucola – Rindersteak gegrillt auf Rucolabett und noch mehr. Das Ganze mit einem Dessert.

Dal forno alla tavola

Alles aus dem Ofen

Haben Sie Gäste und möchten mit ihnen ohne große Umstände den Abend verbringen und dabei leckere Gerichte gemeinsam genießen? Von Vorspeise bis Dessert bereiten wir Gerichte zu, die man schon am vorherigen Tag vorbereiten kann und erst wenn die Gäste da sind einfach in den Backofen schieben muss, damit alles frisch und lecker schmeckt.

- Pollo al Forno – Mariniertes Hähnchen mit Rosmarin und Kartoffeln
- Tortiera di Peperoni – Paprikaauflauf
- Parmigiana – Auberginenaufflauf
- Gatto 'di patate – Deftiger Kartoffelkuchen und noch mehr

Tartufo nero

Mit schwarzen, aromatisch schmeckenden Trüffeln aus Italien werden wir einfache Gerichte veredeln.

- Gratinierte Jakobsmuscheln mit Trüffeln
- Pappardelle mit Trüffelsoße
- Kartoffelkuchen mit Trüffeln
- Scaloppine in Trüffelsoße und noch mehr

Le conserve della nonna

Ein Tag, fast wie in Apulien

Wir fangen den Tag um 10.00 Uhr bei Luisella mit einem kleinen Frühstück an. Dabei besprechen wir wie das Einmachen nach Oma's Rezepten funktioniert und verteilen die Arbeiten. Um 11.30 Uhr gehen wir gemeinsam Rucola und Brombeeren sammeln. Zwischendurch gönnen wir uns eine kleine Pause mit einem kleinen Parmaschinkenbrötchen und einem Glas Wein. Danach geht es wieder ins Luisella, wo wir das Gemüse und die Tomaten als Vorspeisen oder fertige Soßen einmachen. Zum Schluss zaubern wir ein kleines Menü als Belohnung für die tolle Leistung. Die eingemachten Soßen und Gemüse dürfen Sie mit nach Hause nehmen.

Bitte bringen Sie mindestens acht Einmachgläser (280 ml) mit.

Menù di Pasqua

Ostermenü

Ein leckeres Ziegengericht auf einer festlichen Tafel darf in Süditalien an Ostern nicht fehlen. Gemüse und gefüllte Nudeln mit kleinen Vorspeisen runden das Fest ab.

Menù di Natale

Italienisches Weihnachtsmenü

Es erwartet Sie eine schöne Tafel mit vielen italienischen Spezialitäten, mit denen Sie Ihre Gäste begeistern können.

- Gefüllte Gänsekeule mit hausgemachten Pappardelle
- Kartoffelkuchen mit Parmesankäse und frischen Kräutern
- Hausgemachte Tortellini in Hühnerbrühe
- Torroncini – Mandelgebäck mit Zabaione
- Schokoladenlikör und natürlich viele Vorspeisen



Termine Kochkurse

2011 – 2012

Luisella Feinkost

Italienische Koch- und Sprachkurse – Events – Trattoria – Catering – Feinkost

10/11

- Kurs 01/2011** – Mi 12.10.11 – **Cucina italiana I**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 02/2011 – Di 18.10.11 – **Cucina in 20 minuti I**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 03/2011 – Mo 24.10.11 – **La zucca a tavola**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 04/2011 – Mi 26.10.11 – **Pasta Fresca I**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00

11/11

- Kurs 05/2011** – Di 08.11.11 – **Aceto Balsamico di Modena e Reggio Emilia im Herbst**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 06/2011 – Mi 09.11.11 – **Arrosti e marinate**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 90,00
Kurs 07/2011 – Mo 14.11.11 – **Zuppe e creme**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 08/2011 – Di 15.11.11 – **Cucina vegetariana**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 09/2011 – Di 22.11.11 – **Dal forno alla tavola**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 10/2011 – Mi 23.11.11 – **Tartufo nero**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 80,00
Kurs 11/2011 – Di 29.11.11 – **Menù di Natale**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 95,00
Kurs 12/2011 – Mi 30.11.11 – **Cucina Piemontese**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 95,00

01/12

- Kurs 01/2012** – Mi 11.01.12 – **Cucina Toscana**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 02/2012 – Mo 16.01.12 – **Pasta e Antipasti**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 75,00
Kurs 03/2012 – Di 17.01.12 – **Cucina in 20 minuti II**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 04/2012 – Mo 23.01.12 – **Un mondo di gnocchi**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 05/2012 – Di 24.01.12 – **Sapore di mare I**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 06/2012 – Mo 30.01.12 – **Pizza e Focaccia**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00

02/12

- Kurs 07/2012** – Di 07.02.12 – **Piatti di carne**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 80,00
Kurs 08/2012 – Mi 08.02.12 – **Cucina italiana II**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 09/2012 – Di 14.02.12 – **Pasta Fresca II**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 10/2012 – Mi 15.02.12 – **Dal Nord al Sud**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 11/2012 – Mo 27.02.12 – **Antipasti e Dessert**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 12/2012 – Di 28.02.12 – **Cucina pugliese**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00

03/12

- Kurs 13/2012** – Di 13.03.12 – **Sapore di mare II**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 75,00
Kurs 14/2012 – Mi 14.03.12 – **Un mondo di carciofi**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 15/2012 – Di 20.03.12 – **Dal forno alla tavola**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 16/2012 – Mi 21.03.12 – **Menù di Pasqua**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 85,00
Kurs 17/2012 – So 25.03.12 – **Aglio Orsino**
10.00 – 18.00 Uhr – Luisella – 95,00
Kurs 18/2012 – Mo 26.03.12 – **Festa Italiana**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 75,00
Kurs 19/2012 – Mi 28.03.12 – **Limoni e limoncello**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 90,00

04/12

- Kurs 20/2012** – Mi 04.04.12 – **Aceto Balsamico di Modena e Reggio Emilia im Frühling**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 21/2012 – Mi 18.04.12 – **Pasta Fresca III**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 22/2012 – Di 24.04.12 – **Sapore di mare III**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 75,00
Kurs 23/2012 – Mi 25.04.12 – **Cucina Toscana**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00

05/12

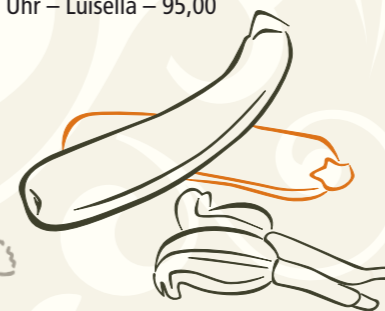
- Kurs 24/2012** – Di 08.05.12 – **Antipasti e Dessert**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 25/2012 – Mi 09.05.12 – **Cucina in 20 minuti I**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 26/2012 – Mo 21.05.12 – **Cucina vegetariana**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 27/2012 – Mi 23.05.12 – **Asparagi e Primavera**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00

06/12

- Kurs 28/2012** – Di 12.06.12 – **Un mondo di gnocchi**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 70,00
Kurs 29/2012 – Mi 13.06.12 – **Cucina in 20 minuti II**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 30/2012 – Di 19.06.12 – **Pizza e Focaccia**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 70,00
Kurs 31/2012 – Mi 20.06.12 – **Pasta e Antipasti**
18.30 – 22.30 Uhr – Alessandro – 75,00
Kurs 32/2012 – Mo 25.06.12 – **Cucina pugliese**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00

07/12

- Kurs 33/2012** – Mo 16.07.12 – **Dal Nord al Sud**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 34/2012 – Mi 18.07.12 – **Estate in Giardino**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 75,00
Kurs 35/2012 – Sa 21.07.12 – **Festa Italiana**
18.30 – 22.30 Uhr – Luisella – 85,00
Kurs 36/2012 – So 22.07.12 – **Le conserve della nonna**
10.00 – 18.00 Uhr – Luisella – 95,00



Die Kursgebühren beinhalten Wasser, 1/4 l Wein oder ein alkoholfreies Getränk 0,4 l nach Wahl.

Die Kochkurse finden in unserem Geschäft in der Langen Rötterstraße 7, 68167 Mannheim statt.

Sämtliche Kochwerkzeuge werden den Teilnehmern während des Kurses zur Verfügung gestellt. Bitte bringen Sie eine Küchenschürze und zwei Geschirrtücher sowie Behälter für übrig gebliebenes Essen mit.

Die Kurse finden statt, wenn sich mindestens acht Teilnehmer angemeldet haben.

Bei Rücktritt bis fünf Arbeitstage vor dem gebuchten Kurs, erhält der verhinderte Teilnehmer einen Gutschein in Höhe des gezahlten Wertes für einen anderen Kochkurs. Bei einem späteren Rücktritt können die Kosten nicht erstattet werden.

Anmeldungen nehmen wir direkt in unserem Geschäft oder per E-Mail entgegen: mail@luisella.de oder über www.luisella.de

Auf Ihren Wunsch bieten wir auch private Kochkurse bei Luisella oder bei Ihnen zu Hause an.

Gerne liefern wir Ihnen unsere warmen und kalten Spezialitäten für Ihre private Feier ins Haus. Wie sie wissen, legen wir viel Wert auf Frische und Qualität. Unsere Gerichte, die wir gemeinsam mit Ihnen auswählen, sind daher der Saison angepasst.



Kochkurse Luisella Feinkost

Italienische Koch- und Sprachkurse – Events – Trattoria – Catering – Feinkost

Luisa Occhionero
Lange Rötterstraße 7
68167 Mannheim
Tel: 06 21 / 39 74 78 74
Mail: mail@luisella.de
www.luisella.de

Öffnungszeiten:
Mo./Di./Mi.
10.30 – 18.00 Uhr
Do./Fr.
10.30 – 16.00 Uhr
18.00 – 22.00 Uhr
Sa.
10.30 – 15.00 Uhr

Beachten Sie auch unsere Filiale Luisella im REM (Reiss-Engelhorn-Museum) D5 68159 Mannheim Di. – So. 11.00 – 18.00 Uhr

Cucina italiana I

Gerichte für Anfänger – Basiskurs I
Sie haben wenig bzw. keine Erfahrung mit der italienischen Küche oder überhaupt mit Kochen? Wie bereitet man eine gute Tomatensoße, Bolognesesoße oder die Pasta al Dente zu? Welche Unterschiede bestehen zwischen den verschiedenen Pastasorten, frischer Pasta und getrockneter Pasta? Welche Soße passt zu welcher Pastasorte? Wie verende ich die Zutaten richtig? Diese und weitere Fragen werden wir bei diesem Kurs klären. Nach diesem Abend werden sie sagen können: Endlich habe ich mit Amore gekocht.

Cucina italiana II

Gerichte für Anfänger – Basiskurs II
Aufbauend auf dem Kurs 'Cucina italiana I' erweitern wir Ihre Grundkenntnisse.

Pasta Fresca I

Orecchiette, Troccoli und Strascinati aus reinem Hartweizenmehl sind einige Nudelsorten aus der apulischen Küche, die ohne Maschine hergestellt werden können. Sie lernen die traditionelle Erstellung mit Messer und Nudelholz wie bei meiner Oma sowie die passenden Soßen dazu kennen.

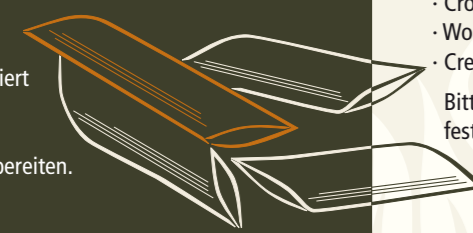


Pasta Fresca II

An diesem Abend zaubern wir Füllungen für Ravioli und Tortelloni, färben den Teig mit natürlichen Zutaten und bereiten die passenden Soßen zu. Dazu benutzen wir auch die traditionelle Nudelmaschine.

Pasta Fresca III

Wer schon Pasta machen kann, kann an diesem Abend seine Kenntnisse verbessern. Wir werden
· Lasagneblätter mit Kräutermustern mit Taleggiokäse und Salsiccia gratiniert
· Gefüllte Gnocchi in Steinpilzsoße
· Trüffel-Pappardelle
und noch weitere Überraschungen zubereiten.



Cucina in 20 minuti I

Arbeiten Sie den ganzen Tag und haben keine Zeit etwas Leckeres zu kochen? Wir zeigen Ihnen leichte und unkomplizierte italienische Gerichte, die maximal 20 Minuten Vorbereitungszeit benötigen. Damit können Sie sich täglich ohne großen Aufwand gut und lecker ernähren.
· Pennette mit getrockneten Tomaten und Thunfischsoße
· Aubergine mit Pfefferminze
· Frittata mit Gemüse
und noch mehr werden wir an diesem Abend gemeinsam zaubern.

Cucina in 20 minuti II

Arbeiten Sie den ganzen Tag und haben keine Zeit etwas Leckeres zu kochen? Wir zeigen Ihnen weitere leichte und unkomplizierte italienische Gerichte, die nur maximal 20 Minuten Vorbereitungszeit benötigen. Damit können Sie sich täglich ohne großen Aufwand gut und lecker ernähren.
· Rigatoni alla crudaiola – Pasta mit Tomaten mariniert in Olivenöl, Knoblauch und Basilikum, Buschbohnen und Ziegen-Schafskäse
· Rotolo di verdure – Blätterteig gefüllt mit Ricotta und Gemüse
· Scaloppine impanate alle erbetto – Schweinemedallion in mediterraner Kräuterpanade

Aglio Orsino

Bärlauchkurs
Wir fangen den Tag um 10.00 Uhr bei Luisella mit einem kleinen Frühstück an. Dabei besprechen wir die Rezepte und verteilen die Arbeiten. Um 11.30 Uhr gehen wir gemeinsam Bärlauch sammeln. Wir werden mit Bahn oder Straßenbahn unser Ziel erreichen. Zwischendurch gönnen wir uns eine kleine Pause mit einem kleinen Parmaschinkenbrötchen und einem Glas Wein. Danach geht es wieder ins Luisella, wo wir den Bärlauch verarbeiten werden. Zum Schluss zaubern wir ein kleines Menü als Belohnung für die tolle Leistung.
· Bärlauchpesto, Bärlauchsenf, Bärlauchsalz, Bärlauchbutter
· Crostini mit Bärlauchsenfcreme
· Wolfsbarsch in Bärlauchkruste
· Crespelle mit Bärlauchricottakäsefüllung und noch mehr
Bitte bringen Sie 1 Korb, Einmachgläser (280 ml), festes Schuhwerk und evtl. Ihren Regenmantel mit.

Sapore di mare I

Sie möchten den Geschmack und den Duft des Meeres erleben ohne in den Urlaub zu fahren? Dann lassen Sie uns ganz einfache Fischgerichte zusammen zaubern, die uns für kurze Zeit auf eine Reise in den Süden entführen. Sie lernen Fisch zu reinigen, zu entgräten und so zuzubereiten, dass er Ihnen auf der Zunge zergeht.
· Mitili gratinati – Gratinierte Miesmuscheln
· Troccoli con gamberi e mitili – Frische Spaghetti mit Garnelen und Miesmuscheln in Weißwein und Cherry-Tomaten
· Insalata di polpo – Polposalat
· Spigola in crosta di timo e sale marino – Wolfsbarsch in Thymian-Salzkruste und noch mehr



Sapore di mare II

Hier noch mehr Fischgerichte, die Ihre Gedanken in die Ferne schweifen lassen, wie z.B.:
· Alici
· Jakobsmuscheln
· Dorade

Sapore di mare III

Um Ihre Kenntnisse zu erweitern, bereiten wir in diesem Kurs Gerichte mit Calamari zu. Hierbei lernen Sie, wie man die Calamari zart und nicht zäh zubereitet. Diese werden danach gefüllt und in Weißwein gegart. Sie fragen sich wie Sie ein Doradenfilet in Kartoffelkruste auf blanchiertem Mangold zubereiten? Dies und noch weitere Rezepte werden Sie bei diesem Kurs lernen. Sie werden überrascht sein, wie schnell Ihnen die Vorbereitungen von der Hand gehen werden und wie einfach die Zubereitung der Gerichte ist.

Aceto Balsamico di Modena e Reggio Emilia im Frühling

Eine kulinarische Reise in die Welt des Aceto Balsamico. Sie erfahren, wie und wo er hergestellt wird und vor allem, wie Sie mit Balsamico Gerichte verfeinern können. Ein guter Balsamico verleiht Ihren Gerichten eine besondere Note.
· Cestini di pecorino con verdure trifolate – Schafskäsekörbchen mit kurz gebratener Gemüse-Julienne an 10 Jahre altem Balsamico
· Carpaccio di spada con finocchio e balsamico agli agrumi – Schwertfischcarpaccio mit dünnen Fenchelscheiben und Zitrusfrüchtebalsamico
· Agnello in crosta di erbetto con asparagi verdi – Lammrücken rosa gebraten auf knusprigen Kartoffeln und grünem Spargel mit Aceto Balsamico di Reggio Emilia
· Tortini alle fragole e crema di mascarpone – italienischer Kuchen mit Erdbeeren und Mascarponecreme an Erdbeerbalsamico und noch mehr

Aceto Balsamico di Modena e Reggio Emilia im Herbst

Eine kulinarische Reise in die Welt des Aceto Balsamico. Sie erfahren, wie und wo er hergestellt wird und vor allem, wie Sie mit Balsamico Gerichte verfeinern können. Ein guter Balsamico verleiht Ihren Gerichten eine besondere Note.
· Zucca in crosta di parmigiano – Kürbis in Parmesankruste mit 10 Jahre altem Balsamico
· Carpaccio di manzo con radicchio e balsamico agli agrumi – Rinder-carpaccio mit gegrilltem Radicchio und Zitrusfrüchtebalsamico
· Lasagne con taleggio e pomodori secchi – Lasagne mit getrockneten Tomaten und Taleggiocreme mit 10 Jahre altem Balsamico
· Crespelle alle pere – italienische dünne Pfannkuchen gefüllt mit Birnen in Grappa und Birnen-balsamico flambiert und noch mehr



Zuppe e creme

Eine kulinarische Reise in verschiedene italienische Regionen auf den Spuren von Suppen und Eintöpfen.
· Crema di zucca all'arancia – Kürbissuppe mit Orange
· Crema di patate e fontina al tartufo – Fontina-Kartoffelcreme mit schwarzen Trüffeln
· Cipollata – Lauchsuppe mit Tomaten und Eiern
· Zuppa di legumi – Hülsenfrüchtesuppe mit frischen Kräutern
· Crema di mascarpone con pere alla Grappa – Mascarponecreme mit Haselnüssen und in Grappa marinierter Birne und noch mehr

La zucca a tavola

Aus dem Kürbis kann man nicht nur Vorspeise, Beilage und Kuchen zubereiten, sondern auch den Hauptgang.
· Crema di zucca al tartufo – Kürbissuppe mit schwarzem Trüffel
· Lasagne con zucca, Taleggio, pomodori secchi e salsiccia – Lasagne mit Kürbis, getrockneten Tomaten, Taleggiocreme und italienische Bratwürste
· Pasta con crema di zucca e gorgonzola – Nudeln mit Gorgonzola-Kürbiscreme
· Involtini di maiale su zucca gratinata – Schweinerouladen mit gratiniertem Kürbis
· Kürbiskuchen mit Amaretti und Rum und noch mehr

Un mondo di gnocchi

Gnocchi nach verschiedenen regionalen Rezepten mit unterschiedlichen Soßen.
· Gnocchi alla Romana · Gnocchi fritti · Gnocchi alla sorrentina
· Gnocchi al gorgonzola und noch mehr

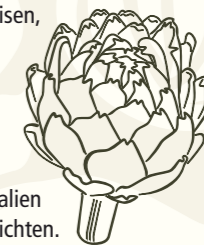
Limoni e limoncello

Zuerst werden wir selbst Limoncello herstellen. Dann bereiten wir verschiedene Rezepte zu, deren Hauptzutat die Zitrone ist.
· Alici fresche marinate al limone – Frische Sardinen in Zitronenmarinade
· Fagiolini al limone – Frische Buschbohnen in Zitronenmarinade
· Regielle con salmone al limone – Nudeln mit frischem Lachs in Zitronensoße
· Tortino al limoncello – Limoncellotörtchen

Jeder Teilnehmer darf eine kleine Flasche Limoncello am Ende des Kurses mit nach Hause nehmen.

Un mondo di carciofi

An diesem Abend werden wir verschiedene Artischockensorten kennenlernen, putzen und verarbeiten. Als Vorspeisen, Hauptgang und Beilage – nach romanischer Art, gefüllt oder gebacken – und noch mehr



Pasta e Antipasti

Eine kulinarische Rundreise von Nord- nach Süditalien mit typischer Pasta, Pasta-Soße und Antipasti-Gerichten.

Pizza e Focaccia

Wie kann man einen guten Pizza- oder Focacciateig vorbereiten? Die Tomatensoße für die Pizzas und die frischen Zutaten um sie zu belegen? Wie kann man auch in einem normalen Backofen eine gute Pizza backen?

Cucina vegetariana

Gemüse einfach lecker und leicht zubereiten. Als Vorspeisen, mit Nudeln, als Hauptgang oder Beilage.
· Frittelle di verdure – Gemüsefrikadellen
· Pasta con Bietola – Nudeln mit Mangoldsoße
· Parmigiana di lasagne e zucchini – Zucchini-lasagne
· Verdure in pastella – Gemüse im Teigmantel und noch mehr

Antipasti e Dessert

Klassiker wie Vitello Tonnato, Parmigiana di melanzane, Tortino di cioccolato con pere alla grappa und noch mehr

Festa Italiana

Eine Party für 20–30 Personen? Wir werden ein italienisches Buffet vorbereiten, das ihre Gäste überraschen wird. Alle Gerichte kann man gemütlich 1–2 Tage vor der Party vorbereiten.

Dal Nord al Sud

Eine kulinarische Reise von Nord- nach Süditalien. 5 Gerichte und 5 Weine von verschiedenen italienischen Regionen: Veneto, Piemonte, Abruzzo, Basilicata und Sicilia.

Asparagi e Primavera

Der Frühling eingefangen in einem Menü. An diesem Abend werden wir die frischen Farben des Frühlings auf den Tisch bringen.
· Strudel aus Erbsen, Schinken und Spargel
· Girelli di crespelle mit Ricotta und grünem Spargel
· Doradenfilet in Weißweinsauce mit lauwarmem Spargel-Kartoffelsalat
· Erdbeeren mit Pistazienpesto auf Mascarponecreme

Estate in Giardino

Sommergerichte für den Garten mit leckeren Dips, Gemüse auf dem Grill, Marinade für Fleisch und leichte feine Olivenölsoße mit Kräutern für Fisch.
· Peperoni grigliati con crema al formaggio – gegrillte Paprika gefüllt mit Käsecreme
· Gegrillte Rotbarbefilets gefüllt mit Kräutern, Oliven und Kapern
· Cotolette di agnello in Rosmarinmarinade und noch mehr

Cucina Toscana

Die Toskana ist eine atemberaubende Landschaft. Mit Ihrer authentischen Landhausküche steht sie im Vordergrund bei diesem Kochkurs-Thema. Reisen Sie mit mir kulinarisch in die aromatische Genusswelt der Toskana.

Cucina Piemontese

Eine kulinarische Reise nach Piemont. In diesem Kochkurs erlernen Sie typische Rezepte, begleitet von fünf verschiedenen Weinen aus der Gegend um Alba. Als Highlight werden wir ein Gericht mit weißen Trüffeln aus Alba zubereiten.



Cucina pugliese

In Apulien wird überwiegend Gemüse und Fisch zubereitet. Mit Olivenöl, einigen Kräutern und Pasta werden wir Ihren Gaumen überraschen.
· Dorade aus dem Ofen
· Mangold gratiniert mit Pecorinokäse
· Orecchiette con Cime di rape und noch mehr