



和洋創作料理

Wa-Fusion

Kochen mit Rosen Würzen, Aromatisieren und Dekorieren



Im Mittelalter wurden sie in der Küche hoch geschätzt - die essbaren Rosen. Ungespritzte Rosen eignen sich hervorragend zum Kochen, zum Aromatisieren und zum Essen. Im Kurs lernen Sie intensiv über die Methode „das Garen mit Niedertemperatur“, über die Mechanismen von Enzymen und Farbstoffen. Dadurch gelingt das Fleisch saftig zu garen und Aroma der Rose zu behalten. Außerdem zeige ich Ihnen eine Kochmethode, die ‚Infusion‘ heisst – zubereiten ohne zu erhitzen und mit hübsches Dekor aus essbaren Rosenblüten selbst zu machen.

Menu:

- Salat mit Rosen Yoghurt Dressing
- Orientalischer Schinken mit Rosenblüten gewürzt, Curry Kartoffel, warm serviert
- Rosen Torte

Die frischen Zutaten ersetze ich nach Möglichkeit durch regionale Zutaten. Die traditionellen Rezepte des Japans werden etwas modifiziert mit der Berücksichtigung auf die Gesundheit, Nachhaltigkeit und stressloses Kochen, etc.

Lassen Sie sich von meinem in Deutschland einzigartigem Angebot überraschen.