

Eventkochveranstaltung feinSCHMECKEN

Geschrieben von: Marion Kunze

Mittwoch, den 06. Januar 2016 um 00:00 Uhr

Eventkochveranstaltung □ feinSCHMECKEN

im Küchenhaus Hillig Dresden am 05.01.2016

Viele Köche verderben den Brei? Aber nicht bei unserer beliebten und nun schon traditionellen Kochveranstaltung. Zum achten Mal begannen wir das neue Jahr mit kulinarischem Genuss. Unser attraktives Kochambiente war wie immer das Küchenhaus Hillig, der „Chefkoch“ des Abends Kai Rätzer, ein erfahrener und kreativer Meister seines Fachs. Er hatte für uns ein köstliches 4-Gänge-Menü ausgewählt und die überwiegend regionalen Zutaten bereitgestellt.

Hände waschen, Schürze umbinden und Begrüßungsaperitiv sind Pflicht, danach beginnt die Kür.

An diesem Abend arbeitete und kochte, kostete und verkostete jeder mit Leidenschaft. Ein Kalbstafelspitz mit mediterranen Kräutern und Thunfisch wurde zu „Vitello Tonnato“, das Rosenkohlsüppchen geräuchert und die Maispouardenbrust erhielt eine Garnelenkruste. Eine Mousse von weißer Schokolade und Kokos mit Ananasragout setzte dem feinen Menü die Krone auf.

Kai Rätzer hat uns vorzüglich angeleitet, passende Weine ausgewählt und sein Serviceteam für eine sehr angenehme Atmosphäre gesorgt.

Eventkochveranstaltung feinSCHMECKEN

Geschrieben von: Marion Kunze

Mittwoch, den 06. Januar 2016 um 00:00 Uhr

Slow Food Mitglied Henriette Braun, Fotografin, hat die Stimmung in wundervollen Bildern festgehalten.

[http://gallery.moonshotphotografie.com /slowfood/](http://gallery.moonshotphotografie.com/slowfood/)