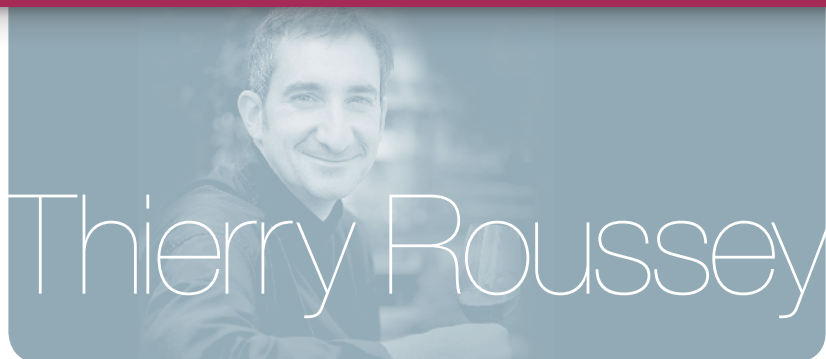




# Kochkurse

Französisch kochen lernen in Ihrer Küche



Thierry Roussey



Gute Kochrezepte sind in Büchern  
und Zeitschriften leicht zu finden,  
aber ob sie tatsächlich gelingen...

## Kochen wie die Profis.

Lernen Sie von einem  
Profi-Koch die richtigen  
Handgriffe und erfahren  
Sie die geheimen Tipps  
gelungener Gerichte.



Sie kochen in kleinen Gruppen und  
verkosten anschließend die kulinarischen  
Kreationen bequem zu Hause.

Ob Anfänger, Hobby-Koch oder Experte,  
jeder kann mitmachen!

Ich freue mich auf Sie!

*Thierry Roussey*

**Das Konzept:** Kochkurs und Verkostung.  
3 Stunden Koch-Spaß in Ihrer Küche und  
dazu gibt es die passenden Weine.

## Die Zutaten.

**Ihr Chefkoch:**

Thierry Roussey, Koch mit Diplom der  
Gastronomie-Hochschule von Dijon  
(Frankreich), 15 Jahre Berufserfahrung,  
seit 6 Jahren Ihr persönlicher Chefkoch in  
München.

**Ihre Anmeldung:**

mindestens  
14 Tage vor Kursbeginn.

**Notwendig in Ihrer Küche:**

ein Herd mit 4 Platten, ein Backofen  
und eine Spülmaschine.

# Menüvorschläge.

- Seite 06 **Parfums d'été**
- Seite 07 **Leichte französische küche**
- Seite 08 **Mediterrane Küche**
- Seite 09 **Cross-Over Küche**
- Seite 10 **Das Festmenü (4 Gänge)**
- Seite 11 **Das Feinschmecker-Menü (4 Gänge)**



# Parfums d'été

Der Sommer steht vor der Tür! Jetzt heißt es raus aus dem dicken Winterpulli und rein ins leichte kulinarische Vergnügen. Decken Sie den Tisch ein und Ihr persönlicher Chefkoch kocht Ihnen ein frisches Sommermenü.

---

**Sur une rucola mêlée un chèvre fondant pané aux amandes, ses tomates confites et vinaigrette passion**

*Kleiner Rukolasalat mit Ziegenkäse in der Mandelkruste, konfierte Tomaten und Passionsfrucht-Vinaigrette*

---

**Suprême de volaille française rôtie au romarin, gratin Dauphinois à la sauge, haricots verts acidulés, sauce moutarde Pommery**

*Supreme vom französischen Geflügel mit Rosmarin, Salbei-Kartoffelgratin, zarte Bohnen und Pommery-Senfsauce*

---

**Tartare de mangue au sucre muscovado et basilic, croquant, coulis de mangue, huile de basilic**

*Mangotatar mit Muscovado-Zucker und Basilikum, Mangocoulis mit Basilikumöl*





# Leichte französische Küche

Leichte Küche ist langweilig und schmeckt nicht? Von wegen!  
Wenn Sie diesem Leichte-Küche-Rezepte gekocht und probiert  
haben, werden Sie Ihre Meinung garantiert ganz schnell ändern.

---

**Petit tartare de saumon et de mangue, vinaigrette au wasabee**

*Lachs-Tatar und Avocado, Wasabee-Vinaigrette*

---

**Ballottine de lapin farci à l'estragon, ragoût d'orge perlé aux herbes, jus de lapin acidulé**

*Kaninchenröllchen mit Estragonfarce, Perlgraupe risotto mit Kräutern*

---

**Crème Brûlée au safran**

*Safran Creme-Brûlée*

# Mediterrane Küche

Kochkultur vom Mittelmeer. Holen Sie sich den Sommer zurück!

---

## **Gambas sautées à l'anis, fenouil confites au piment doux, sauce pastis**

*Mit Anis sautierte Riesengarnelen, Fenchel mit mildem Chili, Pastissauce*

---

## **Filet d'agneau en croûte d'abricots/figues, Polenta grillée, beurre de vin rouge**

*Lammfilet mit Aprikosen-Feigen-Kruste, knusprige Polenta und Rotweibutter*

---

## **LA CRÊPE Suzette à la fleur d'oranger et flambée au Cointreau**

*DER CREPE Facon Suzette, flambiert mit Orangenblütensirup und Cointreau*







# Cross-Over Küche

Kreativ und freie Hand am Herd

---

**Ragoût de crevettes et carottes en Bouchée à la Reine aux parfums de feuilles de citronnier, jus coco à la citronnelle**

*Garnelenragout Bouchee à la Reine, Kokonussmilch aromatisiert mit Zitronengras und Zitronenblättern*

---

**Suprême de pintade farçi à la pâte de curry rouge et au basilic doux thai, orge perlé, sauce au miso**

*Perlhuhnbrust mit roter Currypaste und Thaibasilikum gefüllt, Perlgrauenrisotto, Misosauce*

---

**Fine tarte aux pommes feuilletée, caramel au beurre salé, pommes en compote glacée au curry de Madras**

*Apfel-Blätterteigtörtchen mit Karamell demi-sel und geeistem Apfelkompott, Madrascurry*

# Das Festmenü

Sie planen ein Festmenü mit Freunden oder Familie? Bei diesem Kochkurs können Sie schon einmal üben, um den großen Tag dann ganz ohne Stress zu genießen.

---

## **Tartare de thon lié au foie gras et amandes grillées, coulis de poivron doux**

*Thunfisch-Tatar mit Foie-Gras-Spänen, gerösteten Mandeln und konfiertem Paprika*

---

## **Dorade juste saisie, coucous de légumes, jus Nolly Prat**

*Kurz gebratenes Doradenfilet, Gemüse-Couscous, Noilly Prat-Jus*

---

## **Surf and Turf, homard canadien et filet de veau au poivre au miel,**

**écrasé de pommes de terre truffée sauce homard au cognac**

*Surf and Turf High Pressure Hummer und Kalbsfilet mit Honigpfeffer, getrüffeltes Kartoffelstampf, Hummer-Cognacsauce*

---

## **Fondant au chocolat Manjari et cannelle, coulis crème de cassis au grué de cacao, Kumquats**

*Lauwarmes Schoko-Zimttörtchen Manjari, Cassiscreme mit Kakaobohnensplitten, Kumquats*

4 Gänge





# 4-Gänge- Feinschmecker-Menü

Exklusive französische Sterne-Küche zum nachkochen.  
Beeindrucken Sie Ihre Lieben.

---

## **Saint-Jacques purée de panais et beurre blanc à la truffe**

*Jakobsmuscheln auf Pastinakenpüree, Trüffel-beurre blanc*

---

## **Vapeur de dorade royale, tagliatelles de carottes, nage de Chardonnay safranée aux baies roses**

*Gedämpftes Doradenfilet mit Möhrentagliatelle in Chardonnayschaum mit Safran und rosa Pfeffer*

---

## **Filet et cuisse de caille pané au gruë de cacao, purée de pommes de terre douce, sauce chocolat**

*Filet und Keulchen von der Wachtel in Kakaobohnen paniert, Süßkartoffelpüree, Bitterschokoladensauce*

---

## **Nem de Banane, sauce passion et kumquats**

*Bananen-Frühlingsrolle, Passionsfruchtsauce und Kumquats*



**Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch!**

Dauthendeystraße 2 · D-81377 München

Tel: +49 (0) 89.720.59.464 · [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de)

[www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)

