



Bienvenue

À LA GOURMANDERIE

gourmanderie 

Kochen und Genuss à la française

Wir bieten dir Kochspaß & Genuss à la française

Hobbykoch oder Laie – jeder ist uns als Gast willkommen, Hauptsache er ist ein Genussmensch! Wir lieben das Savoir-vivre und legen viel Wert auf frische und hochwertige Zutaten, passende Weine zum guten Essen und ein stimmungsvolles Ambiente beim geselligen Beisammensein.

Wir sind Claude und Grit und haben mit **unserem früheren Charlottenburger Restaurant „Le Piaf“** die Berliner Gastronomielandschaft über 20 Jahre bereichert und viele Stammgäste zu Freunden gemacht. Seit einigen Jahren geben wir unser Wissen und unsere Passion in der Gourmanderie weiter.

Claude ist leidenschaftlicher **Koch, Pâtissier, Weinkenner** und somit kulinarischer Botschafter für seine Heimat Frankreich. Grit sorgt als Eventmanagerin für das **geschmackvolle Ambiente und das Wohlbefinden** unserer Gäste und Kursteilnehmer.

Unsere Angebote

Koch- und Gourmetkurse

Bei unseren **saisonalen Kochkursen der französischen Regionalküchen** lernst du nicht nur immer wieder neue Gerichte und passende Weine kennen, sondern auch die Fertigkeiten und Feinheiten für deren Zubereitung – darüber hinaus Gleichgesinnte, die mit dir genussvoll den Abend an Herd und Tafel verbringen.

Themen-Workshops

Für bestimmte Basics des Küchenhandwerks bieten wir spezielle Workshops an. Lerne z. B. die Grundlagen für die Herstellung von Fonds und Saucen oder die fachgerechte Zerlegung und Verarbeitung von Enten oder Gänsen direkt vom Profi. Du kannst auch **Einzelcoachings für Themen deiner Wahl**, wie z. B. „Fische filetieren“ o. ä. buchen.



Claude und Grit – die Gastgeber in der Gourmanderie

Unsere Event-Highlights:

- Kochkurse „Kulinarische Tour de France“
- Kochkurse der französischen Regionalküchen, wie Elsass, Bordeaux, Provence usw.
- Gourmetkurse „Schwarze Trüffel“
- Gourmetkurse „Hummer-Menü“
- Kochkurse „Wild(e) Zubereitungen“
- Grillkurse am Tegeler See
- Workshops „Saucen und Fonds“
- Workshops „Alles von der Ente“
- Claudes ChefsTable mit Menüs der Saison, z.B. zu Ostern, Valentins- oder Martinstag
- Soirée Couscous Royal
- Soirée Bouillabaisse

Dinnerevents und Degustationen

Bei unseren moderierten Menüabenden oder Verkostungen von Weinen, Käse o.a. Spezialitäten brauchst du nicht selbst kochen, sondern trainierst nur Zunge und Gaumen.





Eventlocation

Unser komplett ausgestattetes Kochstudio kannst du auch „ohne uns“ buchen. Gestalte **dein eigenes Fest** oder nutze unsere Kochinsel als Kulisse für **Präsentationen, Werbespots, Foto-Shootings** und vieles mehr.

Genuss-Shop

Bei uns kannst du hausgemachte Feinkost, saisonale Menüs für Zuhause, Weine sowie verschiedene Küchenhelfer bis hin zu besonderen Rezepten im **online-Shop** bestellen. Natürlich **auch Gutscheine zum Verschenken**. Wir stehen auch für persönliche Beratung zur Verfügung.



Privater Mietkochservice

Chef Claude übernimmt an einem Abend deine Küche und kocht für dich und deine 4 – 12 Gäste ein vorher abgestimmtes Menü deiner Wahl. Gern bringt er auch passende Weine mit. Ihr wollt lieber zu Hause gemeinsam mit Anleitung kochen? Kein Problem, Claude zeigt euch bei einem privaten Kochkurs die Feinessen des Küchenhandwerks.



Kochevents für Teambuilding oder private Feiern

Beim gemeinsamen Kochen und Genießen entsteht immer ein besonderer Spirit und eine gemeinsame Basis. Das kannst du nutzen, um stimmungsvolle Momente für deine **Jubiläumsfeier** zu schaffen oder um dein Team zusammen zu schweißen. Für Gruppen von 10 bis 34 Teilnehmende erstellen wir dir ein individuelles Angebot.



Weitere Auswahl, detaillierte Beschreibung und konkrete Termine findest du unter:
www.gourmanderie.de





Soupe à l'oignon gratinée

Gratinierte Zwiebelsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

ca. 400 g Zwiebeln, etwas Schmalz, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, 1 Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, 1 Glas Weißwein, 1 l Brühe, 8 Scheiben Baguette (ca. 0,5 cm dick), geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und halbieren, dann in Streifen schneiden. Zwiebeln in einem Topf mit Schmalz langsam anschwelen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen und weiter garen, bis die Zwiebeln weich sind und etwas Farbe angenommen haben.

Mit Weißwein ablöschen und die Brühe, sowie die zerdrückte Knoblauchzehe und das Lorbeerblatt dazu geben. Die Suppe weiter reduzieren, bis Geschmack und Konsistenz perfekt sind.

Die Baguette-Scheiben im Ofen rösten. Die Zwiebelsuppe in ofenfeste Schalen füllen und je zwei Baguettescheiben obenauf legen. Diese mit geriebenem Emmentaler bestreuen und alles im heißen Backofen bei 200 Grad und Oberhitze überbacken.

Bon Appétit!





Chèvre chaud sur spaghettis de betteraves rouges

Warmer Ziegenkäse auf Spaghetti von der Roten Bete

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Ziegenkäse-Crottins, 8 Baguettescheiben, 2 mittlere Rote Beten, 1 El Himbeeressig, 1 El Rotweinessig, 6 El Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehackte Pistazien, Zesten von einer halben Orange etwas Korb

Zubereitung:

Ziegenkäse-Crottins in der Höhe halbieren und auf die Baguettescheiben legen. Mit Olivenöl beträufeln und pfeffern.

Rote Beten schälen und mit einer Spaghetti-Schneidemaschine in Spaghettis schneiden. Mit Salz, Pfeffer und dem Essig würzen, gut mischen und ca. zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Nun das Olivenöl untermischen.

Orangen dünn schälen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Einen Teil des Korbels grob hacken.

Die Ziegenkäse-Baguettes unter dem Grill im Ofen braun backen. Den Spaghettisalat mit dem gehackten Korbel abschmecken und mittig auf den Tellern wie ein Nest anrichten. Am besten geht es mit einer Zange oder einer Fleischgabel. Dann die Orangenzesten und gehackten Pistazien darüber streuen und zum Schluss die warmen Ziegenkäse-Croutons auf dem Salat anrichten.

Bon Appétit!



Tian de légumes

Provenzalischer Gemüseauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Zucchini, 1 Aubergine, 2 bis 3 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 kleine
Gemüsepaprika, Olivenöl, Kräuter der Provence

Zubereitung:

Gemüse waschen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die
Paprika in Streifen schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in
ein bisschen Olivenöl anschwitzen. Dieses Gemüse als Bett in eine
ofenfeste Form geben.

Das restliche Gemüse in ca. 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden
und abwechselnd hochkant in die Form schichten (Tomate, Zucchini,
Aubergine, Tomate im Wechsel) bis die Form voll ist. Alles mit Olivenöl,
Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad für ca. eine
Stunde garen.

Der Auflauf schmeckt als Beilage zu einem Fleischgericht oder
einfach als vegetarisches Gericht und kann auch lauwarm oder kalt
genossen werden. Er kann auch mit Käse überbacken werden, z.B. mit
Ziegenkäse, Raclette-Käse, Reblochon o.ä.

Bon Appétit!



Dos de veau sauce vin rouge et thym

Kalbsrücken mit Rotwein-Thymian-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Kalbsrücken,

Sauce: ½ Flasche Rotwein, 0,3 l Kalbsfond, 2 Schalotten, Thymian

Zubereitung:

Kalbsrücken salzen und pfeffern und ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. Dann sofort in der Pfanne anbraten, je nach Dicke ca. 2 Minuten pro Seite. Danach das Fleisch im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten braten lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen, die Ofentür offenlassen und die Temperatur auf 80 Grad reduzieren. Nun das Fleisch wieder hineinstellen und bei 80 Grad für 15 bis 30 Minuten ruhen lassen.

Sauce: Schalotten klein schneiden und in Olivenöl anschwelen. Mit dem Rotwein ablöschen und flambieren, d.h. den Wein anzünden und brennen lassen, bis der Alkohol komplett verbrannt ist und das Feuer erlischt. Dann den Kalbsfond und den Thymian dazugeben. Die Sauce auf kleiner Flamme langsam reduzieren, kann eine halbe Stunde oder länger dauern. Am Ende die Sauce durch ein Spitzsieb passieren und abschmecken.

Als Beilage passt ein Tian de légumes (provenzalischer Gemüse-auflauf) sehr gut dazu.

Bon Appétit!



Crème brûlée

Crème brûlée

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Crème brûlée: 0,4 l Sahne, 0,1 l Milch, 90 g Zucker, 5 Eigelb von Größe L, 1 Vanillestange, Rohrzucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

Sahne und Milch in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark und die Schote ebenfalls in den Topf zur Milch geben und alles einmal aufkochen.

Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Vanille-Sahne-Milch über die Zucker-Eimasse gießen, sofort alles verrühren und dann durch ein Sieb passieren.

Crème brûlée-Förmchen mit der Masse füllen, in ein Wasserbad stellen und im Ofen bei ca. 150 Grad für 45 bis 60 Minuten backen, bis die Masse stockt. Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Anrichten: Crème brûlée mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner den Zucker goldbraun karamellisieren. Sofort servieren.

Bon Appétit!

GUTSCHEIN AKTIVIEREN:

- 1) Gutschein telefonisch oder per E-Mail bestellen.
- 2) Die Gutschein-Nummer sowie das Ausstellungsdatum der Rechnung entnehmen und hier eintragen.
- 3) Der Gutschein wird nach Zahlungseingang gültig und ist fertig zum Verschenken.

*Bargeldauszahlung nicht möglich.
Der Gutschein ist drei Jahre ab Ausstellungsdatum gültig.



Kulinarischer Gutschein

Zur/bzw.:

Vorname, Name

Wert in EUR*

ausgestellt am

Gutschein-Nr.



Fotonachweise: ©Gourmanderie

gourmanderie //

Kochen und Genuss à la française

So findest du uns:

Eventkochstudio der Gourmanderie,
Otto-Suhr-Allee 94, 1. Hof rechts, 3. Etage
10585 Berlin, Nähe Rathaus Charlottenburg

Infos, Beratung und Buchung unter:

Tel.: (030) 60 40 91 92

E-Mail: kontakt@gourmanderie.de

www.gourmanderie.de

Stand: 03/2024