

„Herbstliche Gaumenfreuden“

Am 16. Oktober fand ein kulinarischer Kochabend in der Kochschule Schloss Schellenberg statt, bei dem ein herbstliches Menü in vier Stationen kreiert wurde. Dieser kulinarische Abend war nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine hervorragende Gelegenheit, die Vielfalt und Köstlichkeit der Herbstsaison zu zelebrieren.



Die Vorbereitung für diesen besonderen Abend lag in den Händen von Vera und Hanne, die sich um den Einkauf, die Platzorganisation und die Koordination sämtlicher Arbeitsschritte für das Menü kümmerten. Nach einer herzlichen Begrüßung von Hanne, der Gastgeberin des Abends, machten sich die Teilnehmer in vier Gruppen dazu, aus regionalen Produkten ein köstliches Herbstmenü zu zaubern. Unter dem Motto **„Herbstliche Gaumenfreuden: Ein Fest der Sinne“** entstand ein Menü, das die Teilnehmer begeisterte.





Die kulinarische Reise begann mit einem Vorspeisen-Highlight: Zarte Kürbisspalten, umhüllt von einer knusprigen Kürbiskernkruste, harmonisch verschmolzen mit der cremigen Eleganz von Ziegenkäse. Diese Kreation trug den Namen „**Herbstliche Kürbismelodie: Kürbisspalten in goldener Kürbiskernkreation**“ und verzauberte die Gaumen der Gäste.



Für den Zwischengang wurde ein delikater Feldsalat serviert, begleitet von der natürlichen Süße der roten Bete und kunstvollen karamellisierten Walnüsse, abgerundet durch einen Hauch Ziegenkäse. Diese Gang wurde „**Feldsalat-Sinfonie: Rote Bete, Karamellierte Walnüsse und Ziegenkäse-Verführung**“ genannt und war ein wahrhaftes Fest der Sinne.



Der Höhepunkt des Menüs war ein Pilz-Graupen-Risotto, das nach individuellem Geschmack mit geröstetem Speck und/oder einem Hauch von Petersilie-Thymian-Pesto zubereitet werden konnte. Diese Band trug den Namen **„Pilz-Graupen-Risotto: Aromatische Höhenflüge mit Speck und Pesto“** und begeisterte mit seinen vielfältigen Aromen und Texturen.



Das grandiose Finale des Abends kam in Form eines Vanillepuddings mit einem verführerischen flüssigen Kern, der sich sanft mit einer himmlischen Beerenmousse verband. Dieser süße Abschluss wurde als **„Vanilleparadies mit Beerenkuss: Das süße Finale“** präsentiert und brachte die Geschmacksknospen der Gäste zum Singen.



Nachdem alle Teilnehmer dieses meisterhaften Menüs bei angeregten Gesprächen und begleitendem Wein genossen hatten, verließen sie die Kochschule Schloss Schellenberg glücklich und zufrieden. Dieser Abend wird zweifellos als ein kulinarisches Highlight in Erinnerung bleiben, dass die Vielfalt und die Freuden des Herbstes gebührend zelebrierte.

Fotos / Text: Mandy Hindenburg