



AKTIONSPROGRAMM

Sonntag, 26.05.13 | Lichthof Lange Linie

1. LAGERKARTOFFELN

12:00 Uhr – Start mit Schnippeln
12:30 Uhr – Kartoffelsalat zubereiten
13:00 Uhr – Verkostung

Lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat aus Lagerkartoffeln

Detlev Ueter, Gastronomisches Bildungszentrum
Koblenz

2. BRUCHSPARGEL

13:10 Uhr – Schälen Bruchspargel
13:30 Uhr – Zubereiten Bruchspargel
14:00 Uhr – Verkostung

Spargelrisotto mit Liebstöckel

Sterne Koch Jens Dannenfeld, Cuisinier Köln

3. BLATTSALATE

14:10 Uhr – Vorbereiten Blattsalate mit allen Blättern
14:30 Uhr – Zubereiten Blattsalate
15:00 Uhr – Verkostung

Frühlingsfrischer Salat Blatt für Blatt in zwei Varianten

Rudi Staiger, Der Historische Weinkeller Koblenz

4. ERDBEEREN

15:10 Uhr – Vorbereiten und Schnippeln (über-)reifer
Erdbeeren
15:30 Uhr – Zubereiten Erdbeeren
16:00 Uhr – Verkostung

Marinierte Erdbeeren mit Waldmeisterschaum

Sterne Koch Jens Dannenfeld, Cuisinier Köln

5. FRÜHLINGSGEMÜSE

16:10 Uhr – Schnippeln junges Gemüse
16:30 Uhr – Zubereiten Frühlingsgemüse
17:00 Uhr – Verkostung

Mariniertes junges Gemüse – junge Rezepte ohne Reste!

Detlev Ueter, GBZ Koblenz mit der Eliteklasse der
Jeunes Restaurateurs

