

Speisekarte Dampfgarervorführung am Donnerstag, 10.10.2019 und 24.10.2019  
im Küchenstudio Rotterdam

*mit passender Weinbegleitung*

***Vorspeisen:***

**TK-Ciabatta im Dampfgarbackofen frisch aufgebacken**

Programm:

Regenerieren/ Brot regenerieren

**Selbstgebackenes Focaccia**

Programm:

Gerichte/ Kuchen Brot Pizza/ Brot/ Fladenbrot

**Karotten- und Kohlrabistampf mit Lachs**

Programm für Karotten:

Gerichte/ Gemüse und Beilagen/ Gemüse/ Karotten in Scheiben

Programm für Kohlrabi:

Gerichte/ Gemüse und Beilagen/ Gemüse/ Kohlrabi in Scheiben

Programm für Lachs:

Dämpfen bei 100° ca. 15 Minuten oder

Gerichte/ Fisch/ Fischfilet/ Lachs

***Zwischengang:***

**Gedämpftes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse (asiatisch)**

Programm:

Dämpfen bei 100° ca. 20 Minuten

***Hauptgericht:***

**Schweinefilet Sous Vide gegart mit zweierlei Kartoffeln und Blumenkohl**

Programm für Schweinefilet:

Dämpfen/ Sous Vide bei 57° 45 Minuten

Programm für Beilagen:

Dämpfen/ Regenerieren

***Dessert:***

**Schokoladenküchlein**

Programm:

Dämpfen bei 100° 40 Minuten

***Guten Appetit!***