

Kochevents 2011

Anmeldung bei den jeweiligen Kochschulen oder Veranstaltern

Kochkurs Brazil

Sa. 19.2. 2011, 18 Uhr

Goldhahn & Sampson

Batida de Cajú (Cashewfrucht-Cocktail)

Mandioca frita (Knusprige Maniok-Stäbchen mit Dip)

Caldo de sururú (Miesmuschelsuppe mit Koriander und Chili)

Moqueca de Peixe (Meeresfisch-Eintopf aus Bahia mit Tomaten-Palmöl-Sauce, Kokosnußmilch und frischem Koriander mit Beilagen)

Espetinho de carne com molho à campanha e farofa (Gegrillte Fleischspieße mit Vinaigrette und gewürztem Maniokmehl)

Mousse de Maracujá (Passionsfruchtmousse mit karamellisiertem Zimtkonfekt)

www.goldhahnundsampson.de

Brasilianische Botschaft

Book Launching Cocina Sabina

Mi. 25. 5. 2011, 17 Uhr

Buchpräsentation und Empfang in der Residenz des brasilianischen Botschafters für eingeladene Presseleute und Kulturvermittler.

Lange Nacht der Wissenschaften

Sa. 28. 5. 2011, 23 Uhr

Frei Universität Berlin – Lateinamerika-Institut

Rüdesheimer Str. 54-56, 14197 Berlin, Raum 201

Cocina Sabina:

Kulinarische Entgrenzungen mit der Kochbuchautorin Sabine Hueck

Cruzando fronte(i)ras: Wege durch Lateinamerika

Das Lateinamerika-Institut lädt ein zu einer Koch-Show und Buchpräsentation

www.lai.fu-berlin.de

Buchpräsentation von und mit der Köchin & Autorin

Fr. 17.6.2011, 15 Uhr

Kochlust im Aufbau Haus

Eintritt: frei

Die Köchin und Kochbuchautorin ist leidenschaftliche Genussforscherin und stellt ihr neues Buch „Cocina Sabina“ vor. Die Sammlung ihrer Lieblingsrezepte ist eine kulinarische Hommage an ihre Brasilianischen Wurzeln.

www.aufbauhaus.de

Kochkurs Cocina Sabina

Fr. 2.8.2011, 19 Uhr

Goldhahn & Sampson

Sakerinha (Caipirinha aus Sake)

Knusprige Palmherzrollen mit Pesto und Tomaten-Ingwer-Konfitüre

Quinoa-Salat mit Avocado und Mango

Dorade im Bananenblatt mit Koriander-Zitrus-Marinade

Frucht-Schokoladen-Trüffel-Spiesschen

www.goldhahnundsampson.de

Kochbuchvorstellung-Cocina Sabina

Mi. 7.9.2011, 17 -20 Uhr

Bellwinkel

Einladung ins „bellwinkel“ zur Kochbuchvorstellung „Cocina Sabina“

Die Köchin Sabine Hueck wird am Mittwoch, den 7. September von 17.00-20.00 Uhr

ihr neues Kochbuch vorstellen, signieren und Sie mit kulinarischen Kostproben aus ihrer Cross-Over-Küche überraschen.

Wir freuen uns auf neue Inspirationen, Carola Doering und Pia Koppelkamm

www.bellwinkel-feinkost.de

Kochkurs Cocina Sabina

Fr. 9.9.2011, 19 Uhr

Kochlust bei Coledampf's & Companies im Aufbauhaus

Einwandererinnen und Einwanderer, die natürlich auch ihre Esskultur im Gepäck hatten, mussten ihre Rezepte den regionalen und einheimischen Produkten anpassen, als sie in den verschiedenen Ländern in Südamerika und Asien ankamen. Daraus sind wunderbare neue Kreationen entstanden, wie das Buch Cocina Sabina von Sabine Hueck (Tre Torri Verlag, 2011)

zeigt. Einige Rezepte aus dem Buch kochen wir in diesem Abend gemeinsam:

- Ceviche (peruanisches Fischtatar) in Gläsern
- Gebackene Wantan mit Salsa Criolla
- Maniok-Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Tomaten-Ingwer-Konfitüre
- Wasabi-Gurken-Möhren-Salat
- Stockfisch mit Rosmarin-Kichererbsenpüree und Tomaten-Ingwer-Relish
- Schokoladenmousse mit Karamellstreifen

www.kochlust-berlin.de

Kochkurs Cocina Sabina

Do. 27.10.2011, 18:30 Uhr

Kochstudio Kochmal

Kokosmilch, Palmöl, Tamarinde, Papaya, Mango, Maracuja und verschiedene feine Kräuter werden in der tropischen Mitte der Welt je nach Region unterschiedlich angewendet. Als Gemeinsamkeit hat die tropische Küche den unverwechselbaren Geschmack und den Sinn für die feine Kombination frischer Zutaten. An diesem Abend werden wir eine Auswahl dieser Spezialitäten zubereiten, die Sabine Hueck für ihr neu veröffentlichtes Buch Cocina Sabina zusammengestellt hat.

- Crushed Passion (eine geeiste Batida de Maracuja)
- Maniok-Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Tomaten-Ingwer-Konfitüre
- Wasabi-Gurken-Möhren-Salat
- Geschmorter Rindfleischtopf mit Aprikosen
- Kokos-Pannacotta auf Portwein-Beeren-Sauce

www.kochmal-berlin.de

Cocina Sabina - Inspirationen aus aller Welt

Di, 22.11.2011, 19 Uhr

Kochstudio Biolüske

Auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen, die Grenzen des Gewohnten zu überschreiten – das ist die Grundlage der Crossover-Küche von Sabine Hueck. Kreativität, Vielfalt und Inspiration sind die Zauberwörter ihrer kulinarischen Inspiration, die die Stärken der traditionellen europäischen Küchen mit der Raffinesse, Leichtigkeit und aromatischen Kreativität Asiens und Südamerikas vermählt.

Folgen Sie der Kochbuchautorin Sabine Hueck auf dem fantasievollen Pfad zwischen den Welten und kochen Sie ein außergewöhnliches Bouquet an Speisen:

- Maniok-Rösti mit im Wok frisch hausgeräuchertem Lachs, Tomaten-Ingwer-Konfitüre und Wasabi-Gurkensalat
- Dorade im Bananenblatt in gewürztem Olivenöl mit Koriander-Zitrus-Marinade, - Geschmorter
- Rindfleischtopf mit Aprikosen, Couscous und Tomaten-Ingwer-Relish
- Blitz-Orangenkuchen mit in Rum mariniertem Ananastatar und Vanilleeis.

Für diesen Kurs müssen Sie ca. 4 Stunden einplanen.

www.biolueske.de

Cocina Sabina - Lieblingsrezepte von Sabine Hueck **Sa, 26.11. 2011, 18 Uhr**
Goldhahn&Sampson

Neue Rezepte aus dem Buch „Cocina Sabina“ - Tre Torri Verlag, 2011

- Tiradito - peruanisches Sashimi, auf feiner gegrillter Süßkartoffelschicht mit Chili-Koriander-Olivenöl Marinade (Aus dem Kapitel Asiaküche trifft Peru)
- Cremige Süßkartoffelsuppe mit Kaffir-Zitronengras-Galgant (Aus dem Kapitel Küche Südostasiens)
- Caipi-Limetten-Risotto (Aus dem Kapitel Italien in Südamerika)
- Entenbrust auf grünem Salat mit Maracujadressing (Aus dem Kapitel Deutsche in den Tropen)
- Apfel-Honig-Kuchen mit Vanille-Tonkabohnen-Eis (Aus den Kapiteln Dessert: Himmlisch süß und Aus der Backstube)

www.goldhahnundsampson.de

Weltküche mit regionalen Zutaten Cocina Sabina **NEU** **Do, 8.12.2011 19 Uhr**
Coledampf's & Companies – Der kulinarische Ort

Sabine Hueck, geboren und aufgewachsen in São Paulo, kulinarisch ausgebildet in Bangkok, München, New York und in der Karibik, lebt und arbeitet seit neun Jahren in Berlin. Gemeinsam mit der Autorin von inzwischen zwei Kochbüchern wollen wir regionale und exotische Produkte in nicht alltäglicher Weise kombinieren:

- Deutscher Winzersekt mit Rosellen Blüten und Zimt-Sternanis-Sirup
- Pilze in Sake auf knusprigen Kartoffel-Canapees
- Zitronengras-Kartoffelsuppe mit Fenchel-Makrelentatar und Pumpernickel-Chips
- Zander in Olivenöl-Kaffirlimettenblätter-Marinade mit Maracuja-Weißwein-Sauce
- Feldsalat mit Orangen-Wasabi-Dressing
- Lammrücken mit Koriander-Thymian-Jus à la Créole, Pastinakenpüree und Wok-Kohlrabi-Gemüse
- Karamellisierte Apfeltaschen auf Tonka-Vanille-Eis

Anmeldung unter:

veranstaltungen@coledampfs-and-companies.de

www.kochlust-berlin.de

Kochevents 2010

Anmeldung in den jeweiligen Kochschulen

Crossover – Kochen zwischen den Welten
Kochstudio Biolueske

Do 28.1.2010 19 Uhr

Auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen, die Grenzen des Gewohnten zu überschreiten – das ist Crossover. Kreativität, Vielfalt und Inspiration sind die Zauberwörter dieser Küche, die die Stärken der traditionellen europäischen Küchen mit der Raffinesse, Leichtigkeit und aromatischen Kreativität Asiens und Südamerikas vermählt.

Folgen Sie der Kochbuchautorin Sabine Hueck auf dem fantasievollen Pfad zwischen den Welten und kochen Sie ein außergewöhnliches Bouquet an Speisen:

- Champagner mit Hibiskusblüte und Paté de Foie mit Schalotten-Maracuja-Konfitüre;
- Marinierte Fleischspieße auf würzigem grünen Mango-Salat mit Cashew-Tamarinden-

Sauce;

- Frisch gedämpftes Lachsfilet mit Garnelenfüllung auf roter Kokos-Nuss-Curry Sauce mit Kaffir- Limettenblättern, grünes Spargel-Bohnen-Gemüse und Anis-Basilikumblättern, serviert mit in Bananenblättern gedämpftem Kartoffel-Maniok-Püree;
- Dessertvariation vom tropischen Obst

**Höllisch scharf und himmlisch süß
Kochstudio Biolueske**

Mi 17.2.2010 19 Uhr

Ein kulinarischer Abend mit den Kochbuchautorinnen Sabine Hueck und Margit Knapp Margit Knapp und ihre Familie waren kulinarisch nicht eben verwöhnt. Doch dann lernte sie die Köchin Sabine Hueck kennen und stellte erstaunt fest, das Kochen richtig Spaß machen kann! Lauschen Sie den amüsanten Geschichten von Margit Knapp auf ihrem steinigen Weg vom kleinen Snack zum perfekten Dinner, und kochen Sie mit Sabine Hueck ein inspirierendes Menu aus ihrem aktuellen Kochbuch – von höllisch scharf bis himmlisch süß:

- Pisco Sour (Peruanischer Cocktail) mit knusprigen, würzigen Mandeln und Tartines mit Forellencreme nach südostasiatischer Art;
- Marinierter Lachs in Kaffir-Limettenblätter auf Maracuja-Weißwein-Sauce mit Kokosnussreis;
- Zartrosa gebratenes Roastbeef auf kreolischem Palmenherztartar mit Kokosnussdressing;
- Grüntee-Eis auf karamellisiertem Filoteig mit Portwein-Himbeeren.

**Die Tropen in der Küche - Der Kurs zum Buch
Goldhahn&Sampson**

Sa 20.2.2010 18 Uhr

Höllisch scharf und himmlisch süß - eine kulinarische Verführung Profiköchin trifft früheren Kochmuffel – ein modernes Küchenmärchen. Die Rezepte zum Buch bereiten wir gemeinsam zusammen. Mit Tipps zum Einkaufen und Lagerung der exotischen Zutaten.

- Pisco Sour (Peruanischer Cocktail) - mit knusprigen, würzigen Mandeln und
- Tartines mit Forellencreme nach südostasiatischer Art
- Marinierter Lachs in Kaffir-Limettenblättern auf Maracuja-Weißwein-Sauce mit Kokos-Duftreis
- Zartrosa gebratenes Roastbeef auf kreolischem Palmenherztartar mit Kokosnussdressing
- Grüntee-Eis auf karamellisiertem Filoteig mit Portwein-Himbeeren

**Ein Abendessen in Salvador, Bahia
Kochschule Kochlust**

Do 25.2.10 19 Uhr

Die afrobrasilianischen Musikgruppen aus Salvador, Bahia, wie Olodum und Ile-Aiye sind bereits Begriffe der Weltkultur. Zum Kulturleben der Stadt gehört aber auch die weniger bekannte und faszinierende afrobrasilianische Küche, die u.a. im Kulturbezirk Pelourinho zu finden ist. In diesem Abend verraten Geheimnisse der dortigen Szenenrestaurants:

- Cashew-Orangen Cocktail
- Große Garnelen in Teigmantel mit Cashew-Koriander Pesto dazu Salat mit Sternfrucht Dressing
- Bobó de camarão: Garnelen-Spezialität in Kokosmilch und Maniokcreme
- Gegrillter Mango-Ingwer-Meeresfisch auf -Weißweinsauce mit gewürzten Reis
- Kokosnussdessert auf Maracujasauce mit Beijú-Tapioca-Krokant

**Fisch in der Hauptrolle
Kochstudio Biolueske**

Do 18.3.2010 19 Uhr

- Thunfisch-Sashimi in knuspriger Sesamkruste mit Sake-Orangen-Dip auf Palmherzen-Soba-Fettucini;
- Stockfisch mit gratinierter Kartoffelkruste, in Tontöpfchen einzeln serviert mit Chili-Koriander Sauce;
- Meeresfisch und Garnelen auf Tomaten-Ingwersauce mit Cachaça-Limetten-Risotto;
- Ananascarpaccio mit Kokos-Tapioca-brulée und Açai-Portwein-Reduktion.

Pazifisch-atlantische Kombinationen

Do 29.4.2010 19 Uhr

Kochschule Kochlust

In den tropischen Regionen finden sich weltweit ähnliche Früchte, Kräuter- und Gemüsesorten. Doch diese werden regional völlig anders kombiniert und zubereitet. An diesem Abend bereiten wir gemeinsam eine Kostprobe aus dieser vielfältigen tropischen Küche zu, wobei Gerichte aus Südostasien und Nordbrasilien auf der Karte stehen:

Caipi-Hibiskus-Cocktail mit Thunfischtartar und Tapioca-Gebäck;

Selbstgeräucherter Lachs auf Maniok-Rösti, Thai-Basilikum, gebackene Chalotten und Chili-Orangen-Dip;

Rinder-Lemongrass-Spiesse auf Grünpapaya-Mango-Salat und Erdnuss-Tamarinde-Sauce;

Gegrillte Riesengarnelen und Meeresfisch auf Kokosmilch-Palmöl-Reduktion mit gewürztem Duftreis und Brunnenkresse-Pesto;

Kokos-Rum-Parfait mit Maracujasauce und schwarzer Sesamkrokant

Happy hour auf brasilianisch

Fr 30.4.2010 19 Uhr

Kochschule Kochlust

In brasilianischen Kiezkneipen trifft man sich spontan nach dem Arbeitstag zu einer caipirinha (Drink) begleitet von verschiedenen "petiscos" (fingerfood), um bei bester Stimmung das Leben zu feiern. Diese ursprünglich einfachen Kneipen werden immer mehr zu Szenelokalen, in denen heute einige der besten Kompositionen der Weltgastronomie Brasiliens entstehen. Eine Auswahl dieser beliebten Köstlichkeiten werden wir gemeinsam zubereiten und testen.

Croquete de bacalhau com molho de pimenta (Stockfisch-Kroketten mit Chili Tomaten Dip) und Cocktail;

Camarão ao bafo com creme de wasabi (Gedämpfte Garnelen mit Wasabicreme und Crostinis);

Cebiche com Ponzu e creme de abacate (Fisch-Cebiche mit Ponzu-Sauce und Avocadocreme);

Bolinho de Mandioca recheado (Gebackene, gefüllte Maniokbällchen);

Espetinho de queijo ao pesto (Gegrillte Käse-Spiesse mit Kräuterpesto);

Salada mista com Manga e Vinaigrette de Castanha do Pará (Gemischter Salat mit Mango und Paranuss-Vinaigrette);

Maniokstücke mit Chili Koriandersauce;

Escondidinho de bacalhao (Gratinierter Stockfisch mit Kartoffelpüree, einzeln in Tonschälchen serviert);

Empadinha aberta de palmito (Offenwarme Palmherzentörtchen);

Isca de Peixe com espuma de Côco e Gengibre (Gebackene Fischstücke mit Kokos-Ingwer-Schaum);

Carne de Panela com pão de calabreza (Rindfleisch mit Tomatenragout, dazu offenes warmes Brot aus geräucherter Peperoni-Wurst);

Dazu typische Beilagen, einige Dips und ein Dessert

Soul Food -

Kreolischer Melting Pot von Miami bis Martinique

Do 6.5.2010 19:00 Uhr

Kochstudio Biolueske

Um die einzigartigen Geschmackskombinationen der kreolischen Küche zu erschaffen, hat die bewegte kulinarische Geschichte Amerikas hemmungslos die besten Zutaten, die ihr zur Verfügung standen in einen Topf geworfen: afrikanische Seele, spanischer Stolz, indianische Weisheit und französisches savoir vivre. Dazu noch eine Prise italienisches Gefühl, eine Messerspitze vom britischen common sense und einen Hauch deutscher Gründlichkeit und herausgekommen sind unwiderstehliche Gerichte voller Drama, Lebenslust und Leidenschaft.

Die passionierte Köchin Sabine Hueck nimmt Sie mit auf die Reise zum Herzen der kreolischen Küche:

Lachstartar auf würzigen Crostinis und feiner Chili-Vinaigrette aus den Antillen;

Involtini von Tilapia in Weißwein-Sardellen-Thymian-Würze;

Okraschoten-Tartar mit Kochbananenchips;

geschmorter Rindfleischetopf mit eingelegten Kumquats und Reis;
Ananas-Ravioli gefüllt mit Kokos-Rum-Creme.

**Die Tropen in der Weltküche mit Sabine
Kochschule Kochlust**

Mo 17.5.2010 19 Uhr

Die Welt in meiner Küche, könnte man sagen. Einfach wundervoll, wie Sabine immer neue Kreationen und Kombinationen aus den Töpfen dieser Welt komponiert. Lassen Sie sich anstecken:

- Gebackene Teigtaschen aus Garnelen-Kochbananen-Füllung mit Limetten-Chili-Sauce auf Chapu Blättern;
- Kurz angebratener Thunfisch in schwarzem Sesam-Mantel auf Avocado-Salat mit Soya-Ingwer-Sauce;
- Gefüllte Gürkchen mit gewürztem thailändischem Fischsalat aus Zitronengras, geröstetem Reismehl und Kaffir-Limetten-Blättern;
- In Rotwein geschmorte Rindfleisch-Involtinis, gefüllt mit grünem Spargel-Bohnen-Gemüse mit Kumquat-Koriander-Reis;
- Limetten-Dessert im Glas mit Palmzucker-Crackern

**Die Tropen in der Küche
Goldhahn&Sampson**

Mi 9.6.2010 19 Uhr

- Gegrillter Lachs in La-Lot-Blätter gewickelt, mit Zitrus-Chili-Salsa
- Ofenwarme Garnelen-Tartelettes mit Mango-Ingwer-Relish
- Inspirationen für ein Creole barbecue: Zartrosa gebratenes Rindfleisch, mariniertes Geflügel, gegrilltes Gemüse mit verschiedenen Dips und Salate
- Orangen-Cointreau-Mousse-Törtchen und Tonkabohnen-Schokoladensauce

**Cocina contemporanea
Zeitgenössische Küche aus Lateinamerika
Goldhahn&Sampson**

Mi 22.9.2010 19 Uhr

In den Metropolen Lateinamerikas wie Buenos Aires, São Paulo und Lima arbeiten innovative Chefs an einer gelungenen Fusion regionaler und weltberühmter Spezialitäten. Eine Auswahl davon bereiten wir gemeinsam zu:

Zum Empfang:

- Sakerinha mit Limetten und roten Beeren, dazu Yakitori, umhüllt mit Serranoschinken auf einer Chilisauce
- Kreolische Pizza mit frischem Thunfisch-Lachs-Sashimi und Basilikumvinaigrette
- Palmherzen-Reisnudeln-Fettuccini mit gegrillten Gambas und Tomaten-Konfitüre
- Schokoladenmousse mit Ananastartar und Karamel-Tonka-Streifen

**Die unwiderstehliche kreolische Küche
Kochschule Kochlust**

Do 23.09.2010 19 Uhr

Die kreolische Küche ist eine der Besten der Welt, sagt man hier und da. Überzeugen Sie sich selbst, sie ist umwerfend gut:

- Beeren-Pisco Sour
- Sashimi-Sommerrollen mit Wasabi-Creme und Koriander-Dip;
- Gefüllte Dorade in Maisblättern aus dem Ofen auf grünem Mango- Salat mit brasilianischen Couzcouz und Garnelensauce;
- Rosa gebratene Lammlachse mit Limetten-Sesamsauce und marinierten Zucchini und Palmherzen;
- Sternfrucht-Tarte mit Muskatnuss-Zitronensorbet

**Die kreolische Küche
Kochschule Kochlust**

Do 25.11.2010 19 Uhr

Babette de Rozières stammt von der karibischen Inselgruppe Guadeloupe. Heute ist sie

Inhaberin und Chef de Cuisine des erfolgreichen Restaurants „La Table de Babette“ in Paris, wo sie auch wohnt. Und sie ist Autorin des wundervollen Kochbuchs "Die kreolische Küche". Daraus kochen wir gemeinsam einige Rezepte:

- Traditioneller Ti-Punch von Guadeloupe mit geschmorter Krake in Tomatensauce mit feinen Kräutern und Limettensaft;
- Gegrillte Fischspießchen mit Limetten-Wasabi-Dressing dazu grüner Salat mit Mango; -
- Entrecote nach Art von Guadeloupe mit Kreolischem Reis, würziger Zwiebelsauce und Chien-Sauce;
- Flammierte Mangosäckchen mit Karamell-Gewürzsauce

Tropisch empfangen

Sa 27.11.2010 18 Uhr

Von der Einladung über die Dekoration bis zum Dessert

Goldhahn&Sampson

Feine und wirksame Tipps, die den Abend mit wenig Aufwand zu bester Stimmung bringen:

- Erfrischender Cocktail mit in Cachaça flammierten Garnelen
- ofenwarmes Käse-Palmherzen-Gebäck
- Kreolische Frühlingsrollen auf Grünsalat mit Hibiskus-Dressing und Chili-Koriander-Dip
- Meeresfisch im Tontopf auf schwarzem Limetten-Reis mit Mango-Ingwer-Sauce
- Rosa Rinderfiletspieße auf Rosmarin-Gemüse-Beet
- Vanille-Tonkabohnen-Eis mit Maracujasauce

Kochevents 2009

Anmeldung in den jeweiligen Kochschulen

Thailands wundersame Wunder

Di 20.01.2009 19:00 Uhr

Kochstudio Biolueske

Die Thaiküche ist berühmt für ihre wundersam gewürzintensive und aromenreiche Vielfalt. Die Kreativität der Küche rührt einerseits von der Liebe der Thailänder zu ihrem Land und gutem Essen, andererseits gibt es in Thailand einen solchen Reichtum an Früchten, Gemüse, Kräutern und Gewürzen, dass es einem schier den Atem verschlägt. Lernen Sie die Grundlagen der thailändischen Küche kennen und kochen Sie mit Sabine Hueck

- Tom Kha Gai - Kokosnuss-Suppe mit Hähnchenfleisch, Galgant, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern und frischem Koriander;
- Nuea Satay - Marinierte Fleischspieße, Sate mit Erdnuss-Tamarinden-Sauce auf würzigem Thai-Salat;
- Chu Chi Salmon - Frisch gedämpftes Lachsfilet auf roter Kokosnuss-Curry- Sauce mit Kaffir-Limettenblättern, grünen Spargelbohnen und Thai Basilikum, serviert mit in Bananenblättern gedämpftem Klebereis;
- Gluay Chaap - Knusprige frittierte grüne Bananenscheiben in Jasminsirup mit Kokoseissorbet

Neues aus der tropischen Küche I

Fr 23.01.2009 19:00 Uhr

Kochstudio Kochlust

Wir holen uns die Sonne und tropisches Flair ins winterliche Berlin. Machen Sie mit?

Batida de Acerola;

Warmes Rindergehacktes im Betelblatt gerollt nach vietnamesischer Art mit Chili-Limetten Dressing;

Im Ofen marinierter Seeteufel und Gambas in einer Sternfrucht vinaigrette mit frischen Kräutern;

Geschmortes Rinder-Curry mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Kafir- Limettenblättern auf Bandnudeln mit Salatstreifen, Thai-Basilikum und frischem Koriander;

Im Ofen gebackener Bananen-Strudel mit Ingwer-Sternanis-Sauce und Kokosnusseis.

Neues aus der tropischen Küche II
Kochstudio Kochlust

Mi 11.02.2009 19:00 Uhr

Wir holen uns die Sonne und tropisches Flair ins winterliche Berlin. Machen Sie mit?

Schaumwein mit Rosellen-Hibiskus-Blüte und Maniokchips mit Chili-Koriandersauce;

Gebackene Palmherzen-Hähnchen und Chili-Ziegenfrischkäse Brik- Zigaretten auf Pandablättern mit Radieschen-Gurken-Pesto;

Grillvariation aus Fisch, Würstchen, Hähnchen und Rindfleisch auf grünen Kokosnuss-Reis und Tomaten-Ingwer-Sauce;

Dreierlei Dessert im Gläschen.

Tropische Wirbelstürme - Die Sonne im Zenit
Kochstudio Biolueske

Fr 13.02.2009 19:00 Uhr

Die interkontinentale Genussweltreisende und Rezept-Archäologin Sabine Hueck wird Sie heute Abend für eine Weile aus der frostigen Umarmung des Winters befreien und Ihnen ein paar tropisch heiße Stunden bescheren. Es erwartet Sie ein tropischer Wirbelsturm auf kulinarischem Neuland. In den Tropen, also den Breiten der Erde, wo die Sonne mindestens einmal im Jahr im Zenit steht, zeigen nicht nur Flora und Fauna eine verschwenderische Fülle an Formen und Farben - Die Menschen in Asien, Südamerika oder Afrika wussten dieses Geschenk der Natur zu nutzen. Und was dort in den Küchen über Jahrhunderte kreierte und von Generation zu Generation weitergegeben wurde, wird Sie heute Abend für eine kleine aber mitreißende Weile den Alltag vergessen lassen...

-Maracuja-Margarita;

-Frische Sommerrollen aus Südvietnam mit in Zitronengras eingelegtem Fisch- Sashimi gefüllt, Gemüse und frischen südostasiatischen Kräutern;

-Gratiniertes und in Kokosnussmilch eingelegtes Krebsfleisch auf Jakobsmuscheln serviert, dazu gedämpfte Maniokwurzeln und Chili- Koriandersauce;

-Zartes rosa Roastbeef mit Tomaten-Ingwer-Konfitüre auf warmem Quinoa- Couscous;

-Tropisch-bunte Dessertplatte

Thailands wundersame Wunder
Kochstudio Biolueske

Do 19.02.2009 19:00 Uhr

Die Thaiküche ist berühmt für ihre wundersam gewürzintensive und aromenreiche Vielfalt. Die Kreativität der Küche rührt einerseits von der Liebe der Thailänder zu ihrem Land und gutem Essen, andererseits gibt es in Thailand einen solchen Reichtum an Früchten, Gemüse, Kräutern und Gewürzen, dass es einem schier den Atem verschlägt. Lernen Sie die Grundlagen der thailändischen Küche kennen und kochen Sie mit Sabine Hueck Po Pia - Thailändische frittierte Frühlingsrollen mit zweierlei Füllung und süßsaurem Chili-Dip;

Som tam - im Mörser zubereiteter frischer Salat aus grünen Papayas mit Spargel-Bohnen, getrockneten Garnelen, Chili-Fischsauce und Erdnüssen;

Kaeng Khiaw -Waan Kai - grünes Curry mit Huhn, Zitronengras, Galgant, Thai-Auberginen, Kokosmilch und Anis-Basilikumblättern, dazu Duftreis;

Khao Neow Ma - Muang - Frische Mangos mit gedämpftem Kokosnuss- Klebereis

"Grenzenlos kochen"
Kochstudio Kochlust

Di 03.03.2009 19:00 Uhr

Zusammen werden wir an diesem Abend einige Highlights der immer schon grenzenlosen Welt des Kochens zubereiten:

Erdbeer-Sakerinha mit dreierlei Tapas

-Lachs-Sashimi auf würzigem Avocado-Wasabi-Dip, mit Lammfleisch gefüllte Mini-Croissants und grüner Mango-Salat im Glas;

In Zitronengras gedämpfter Kaisergranat auf kreolischer Chili-Mangosauce mit Maniok und gratinierten Palmherzen;

Rindfleisch in Koriander-Kaffirlimetten-Kokosmilch-Marinade auf flachen Reismudeln mit



frischen Kräutern;

Kokos-Pannacotta auf Portwein-Beerenkompott und karamelisierten Kokoschips

**Von Geistern, Göttern und Sinnesfreuden
Ein thailändisches Märchen**

Fr 06.03.2009 19:00 Uhr

Kochstudio Biolueske

Im 15. Jh. haben buddhistische Mönche aus Chang Mai Volkserzählungen gesammelt und in Palmblätter geritzt, Jahrhunderte bevor die Gebrüder Grimm dem Volk seine Geschichten ablauschten. Die Welt dieser Erzählungen ist bevölkert von Geistern, Göttern und Sinnesfreuden. Von alters her sind Thailands Tempelhallen mit Wandgemälden aus dem thailändischen Märchengut geschmückt. So auch in Bangkok. Am mächtigen Chao Praya Fluss gelegen, machen die goldenen Dächer ihrer Paläste einen wirklich märchenhaften Eindruck. Die Stadt ist ein sinnliches Durcheinander von mystischen Tempeln, gläsernen Kaufhäusern, Buddha-Statuen und kulinarischen Freuden. Und so wollen wir Sie einladen, heute Ihr eigenes thailändisches Märchen zu genießen!

Miang kum: Kleine Päckchen aus frischen Chaplu-Blättern, Garnelen, Erdnüssen, Schalotten, Chili und Kokos auf einer großen Platte angerichtet mit verschiedenen Dips;

Kung hom par: In Frühlingsrollenteig gebackene marinierte Riesengarnelen mit bunter Chilisauce und Salatbeilage;

Laab gai: Gewürzter Hähnchenfleischsalat aus Nordthailand mit geröstetem Klebreis, Minze und Korianderblättern;

Massaman Kae: in Kokosmilch geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Tamarinde, Taro und Cashewnüssen;

Khao Niau Muun Mamuang: klassisches Dessert mit Mango und gedämpftem Kokosnuss-Klebreis.

Gibt es eine tropische Küche?

Do 02.04.2009 19:00 Uhr

Kochstudio Kochlust

Der Frage wird anhand einer Menü-Auswahl aus der „Mitte der Weltkugel“ nachgegangen:

-Cebiche mit Palmherzen: (frische eingelegte Lachs-Palmherzen-Sashimi mit Chili-Koriander und Limetten-Olivenöl-Vinaigrette)

-Minutenschneller birmesischer Kaisergranater-Curry mit Tomaten, Chalotten, Kurkuma und frischem Koriander, serviert mit Kokosnusreis.

-Zarte marinierte Rindfleischstreifen auf grünem Papayasalat mit frischem Koriander, Minze und gerösteten Cashewnüssen.

-Mango-Cachaça-Sorbet auf Sesamkrokantkörbchen

Südostasien -

Wandeln auf kulinarischen Pfaden

Mi 22.04.2009 19:00 Uhr

Kochstudio Biolueske

Die interkontinentale Genussweltreisende und Rezept-Archäologin Sabine Hueck wandelt mit Ihnen auch heute wieder auf kulinarischen Pfaden. Diesmal quer durch Südostasien. Östlich von Indien und südlich von China schlägt sie für Sie Brücken exquisiten Geschmacks, über Laos und Indonesien. Lassen Sie sich heute von Sabine Huecks Entdeckungslust und Begeisterung fürs Neue anstecken und kreieren Sie mit ihr ein aufregendes und doch typisch Südostasiatisches Gourmetmenü.

Hibiskus-Zitronengras-Cocktail mit Miang som: Pomelo mit blanchierten Garnelen, Limettenwürfeln, Ingwer, Kokos, Chili und Thai-Schalotten auf frischen Betelsblättern, mit Tamarindensauce serviert;

Cremige Kaffirlimetten-Kartoffel-Suppe mit marinierten Hähnchenspießen;

Halbroher Thunfisch in knusprigem Sesam-Strudelmantel mit Wasabischaum und eingelegtem Ingwer;

Rosa gegartes Roastbeef nach vietnamesischer Art mit Zitronengras, Schalotten und frischen Kräutern, in Reispapier gewickelt, dazu Nuoc-Mam-Ingwer-Sherry-Sauce und Cashewkerne;



Kokosnuss-Eis auf Gebäck mit frischen Mangos und Café brûlot nach Laos-Art.

**Von Geistern, Göttern und Sinnesfreuden
Ein thailändisches Märchen
Kochstudio Biolueske**

Do 28.05.2009 19:00 Uhr

Im 15. Jh. haben buddhistische Mönche aus Chang Mai Volkserzählungen gesammelt und in Palmblätter geritzt, Jahrhunderte bevor die Gebrüder Grimm dem Volk seine Geschichten ablauschten. Die Welt dieser Erzählungen ist bevölkert von Geistern, Göttern und Sinnesfreuden. Von alters her sind Thailands Tempelhallen mit Wandgemälden aus dem thailändischen Märchengut geschmückt. So auch in Bangkok. Am mächtigen Chao Praya Fluss gelegen, machen die goldenen Dächer ihrer Paläste einen wirklich märchenhaften Eindruck. Mit Liebe zum Alten und der Lust auf das Neue ist die Stadt ein herrliches Paradox. Ein sinnliches Durcheinander von mystischen Tempeln, gläsernen Kaufhäusern, Buddha-Statuen und kulinarischen Freuden. Letztere stehen in Thailand definitiv an erster Stelle, denn die liebenswürdige Gastfreundschaft der Thailänder ist legendär. Und so wollen wir Sie einladen, heute Ihr eigenes thailändisches Märchen wenn nicht in Palmblätter zu ritzen, dann doch auf jeden Fall in vollen Zügen zu genießen! Meeresfisch-Kokossuppe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern und frischen Thai-Kräutern;

Laap Peet – gewürzter Entenfleischsalat mit Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, geröstetem Reiskörnermehl und frischen Kräutern auf Salatblättern serviert.

Zweierlei Südostasiatische Rollen: Po Pia - frittierte thailändische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Bohnensprossen, Hühnerfleisch und Chilisauce & Goi Cuon - frische vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit marinierten Garnelen, Gemüse, dünnen Reissnudeln, gegartem Fleisch, Kopfsalat und vielen frischen Kräutern, dazu gibt es Hoisin-Erdnussauce;

Pad Nua Prik Thai Oon – mariniertes Rinderfilet kurz angebraten mit roter Currypaste und Sojasauce mit Duftreis;

Mangosorbet auf Kokosgebäck.

**Tropische Küche mit Sabine
Kochstudio Kochlust**

Di 16.06.2009 19:00 Uhr

Für die Vorspeise widmen wir uns der Spezialität Ceviche. Seit kurzem ist in Peru der 28. Juni offizieller Ceviche-Tag und das spricht sich sogar bis zur Kochlust herum!

Ceviche Variation - eingelegter Fischcarpaccio mit Limettensaft, frischem Koriander, Schalotten und Chili.

Danach geht es weiter mit vielen lateinamerikanischen Köstlichkeiten:

Anticuchos (peruanische Yakitori); gegrillte Hähnchen-Spieße auf Maniokpürre mit Mangosalat;

Moqueca de Peixe - Meeresfisch-Eintopf aus Bahia mit Tomaten-Palmöl-Sauce, Kokosnußmilch und frischem Koriander, dazu gewürzter Reis und Maniokmehl;

Kokosnußsorbet auf Karambola in Sternanisirup gegart, dazu Cashewkrokant.

**EuroAsia - Am Abend der Wiedervereinigung
Mit Sabine Hueck und Benjamin Schlote
Kochstudio Biolueske**

Fr 19.06.2009 19:00 Uhr

Natürlich waren die beiden Kontinente mal Teil eines ganz Großen. 150 Millionen Jahre ist das allerdings schon her. Dann bewegten sich die Erdschichten und das Meer formte das, was wir heute Europa und Asien nennen. Gott sei Dank unterscheidet die Beiden seitdem so gut wie alles. Natur, Menschen, Kulturen, Geschichte und eben auch die Kochkunst könnten unterschiedlicher nicht sein und bescheren uns eine große Vielfalt. Trotzdem oder gerade deswegen planen Sabine Hueck und Benjamin Schlote für den heutigen Abend eine Wiedervereinigung. Wenn nicht der Kontinente, so doch der Küchen. Die beiden schlagen genussvolle Brücken quer durch Europa bis ins tiefste Asien. Verbinden Sie heute Welten. Kochen und genießen Sie ein außerordentlich exquisites 7-Gänge-Menü.

Amuse Bouche: Rote Bete-Tatar mit Sesam-Sauce und gefüllten Shisoblättern; Mille feuilles von Wan Tan, gegrillten Tomaten und Auberginen mit Pesto vom Thai Basilikum;



Tranche vom Thunfisch mit Ingwer, Sojasauce, Wachtelei und Avocado; lackierte Entenbrust auf Salat von asiatischen Kräutern, grüner Mango und Glasnudeln; gebratenes Sabafilet mit Limettenpüree und Wasabischaum; Schweinebauch nach japanischer Art auf Risotto mit Shiitakepilzen, glacierten Teltower Rübchen und Frühlingslauch; Zitronengras-Sabayone mit Ananas und Mango; Bananen-Croustillant mit Vanilleschaum und gerösteten Kokoschips.

**Tropische Wirbelstürme
Kochstudio Biolueske**

Do 25.06.2009 19:00 Uhr

Die interkontinentale Genussweltreisende und Rezept-Archäologin Sabine Hueck wird Ihnen heute Abend ein paar tropische Stunden beschern. Es erwartet Sie ein tropischer Wirbelsturm auf kulinarischem Neuland. Immer wieder entdeckt Sabine Hueck neue Rezepte auf ihren Reisen durch die Sonnenwendegebiete und bringt diese dann zu uns ins Biolueske Kochstudio. Denn in den Tropen, also den Breiten der Erde, wo die Sonne mindestens einmal im Jahr im Zenit steht, zeigen nicht nur Flora und Fauna eine verschwenderische Fülle an Formen und Farben - Die Menschen in Asien, Südamerika oder Afrika wussten dieses Geschenk der Natur zu nutzen. Und was dort in den Küchen über Jahrhunderte kreierte und von Generation zu Generation weitergegeben wurde, wird Sie heute Abend für eine kleine aber mitreißende Weile den Alltag vergessen lassen.

Gegrilltes Rinderhack nach vietnamesischer Art mit Zitronengras gewürzt und im Betelblatt gerollt, dazu Chili-Limetten-Dressing;

im Ofen gebackene Gambas im knusprigen Teigmantel, dazu ostasiatischer Mangosalat und geröstete Cashewnüsse;

brasilianischer Meeresfisch- Eintopf mit Tomaten-Palmöl-Sauce und frischem Koriander gewürzt;

geschmortes Rinder- Curry mit Spargelbohnen, Kokosnussmilch, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Thai- Basilikum und frischem Koriander, dazu Duftreis;

gebackener Bananen-Strudel mit Sesam auf Ingwer-Sternanis-Sauce und Kokosnusseis.

**Von Geistern, Göttern und Sinnesfreuden
Ein thailändisches Märchen
Mit Sabine Hueck & Thararat Thikhayupha
Kochstudio Biolueske**

Mi 08.07.2009 19:00 Uhr

Im 15. Jh. haben buddhistische Mönche aus Chang Mai Volkserzählungen gesammelt und in Palmbblätter geritzt, Jahrhunderte bevor die Gebrüder Grimm dem Volk seine Geschichten ablauschten. Die Welt dieser Erzählungen ist bevölkert von Geistern, Göttern und Sinnesfreuden. Von alters her sind Thailands Tempelhallen mit Wandgemälden aus dem thailändischen Märchengut geschmückt. So auch in Bangkok. Mit Liebe zum Alten und der Lust auf das Neue ist die Stadt ein herrliches Paradox. Ein sinnliches

Durcheinander von mystischen Tempeln, gläsernen Kaufhäusern und kulinarischen Freuden. Letztere stehen in Thailand definitiv an erster Stelle, denn die liebenswürdige Gastfreundschaft der Thailänder ist legendär. Und so wollen wir Sie einladen, heute Ihr eigenes thailändisches Märchen zwar nicht in Palmbblätter zu ritzen, dafür aber in Gemüse!

Denn Frau **Thararat Thikhayupha** aus Khemarat an der Grenze zu Laos ist heute zu Gast in unserem Kochstudio. Sie ist eine wahre Künstlerin auf dem Gebiet des

traditionellen Verzierens von thailändischen Gerichten und wird Ihnen eine kleine Einführung in das kunstvolle Schnitzen von Gemüse geben. Sie kochen und genießen echt thailändisch: Phat Thai – Pfannengerührte Reisbandnudeln mit Fleisch oder Fisch und Gemüse, gewürzt nach traditioneller Art; Thung Tong - Frittierte und mit Garnelen und Kastanien gefüllte „Goldsäckchen“; Som Tam - frischer Salat von grüner Papaya; Gaeng Mussaman Nuea - Curry mit Rindfleisch, Tamarindensauce, Kokosnussmilch, Kartoffeln, Erdnüssen und Thai-Basilikumblättern; Gluay Chaap - knusprig frittierte grüne Bananenscheiben in Jasminsirup mit Kokoseissorbet und frischen Mangos.

**Kulinarische Reise Lateinamerika
Spezialitäten von der Atlantikküste**

Sa 11.07.2009 19:00 Uhr

Kochstudio Kochlust

Wir starten mit dreierlei Vorspeisen:

Gratiniertes Krebsfleisch in Kokosmilch;

Oktopus mit Koriander-Vinaigrette auf knusprigen Fladen und Gambas im Teigmantel mit Chili-Sternfrucht-Salsa.

Als Hauptgang gibt es in Bananenblatt gehüllte, gebackene Dorade mit Maniok-Kräuter-Füllung auf Garnelen-Tomatensauce mit gewürztem Reis. Und der süße Abschluss darf natürlich auch nicht fehlen: eine frische kreolische Tamarinden-Mango-Tarte ...

Festival-Klangspuren Schwaz-Österreich
Naturhotel Grafenast, Am Hochpillberg, Schwaz

So 20.09.2009 11:00 Uhr

Ein Mittagstisch

Buchpremiere "Halleluja Maracuja", musikalische Improvisationen, brasilianische Küche

Chico Mello - Gitarre, Stimme

Margit Knapp - Lesung

Sabine Hueck - Lesung und Küche

Mehr www.klangspuren.at

Höllisch scharf – himmlisch süß

3.10.2009 21.00 Uhr

Eine kulinarische Verführung

Lange Nacht der Museen

Ort: Robert Musil Literatur Museum-Klagenfurt (Dauerausstellung Erdgeschoss)

In den Räumlichkeiten der Ausstellung präsentiert das Musil-Museum ein Küchenmärchen der besonderen Art. Den steinigen Weg vom kleinen Snack zum perfekten Dinner nachzeichnend, zeigt das Kuechenteam Knapp/Hueck dem Publikum an diesem Abend, dass Kochen und Lesen richtig Spaß machen kann!

Für gewöhnlich speist die viel beschäftigte Autorin Margit Knapp ihre Familie mit Tiefkuehlpizza und Fischstäbchen ab. Bis der Kuechenmuffel Knapp die Profiköchin Sabine Hueck kennen lernt. Aus dieser Begegnung entstanden ist eine Sammlung witzigspritziger Geschichten gewürzt mit raffinierten Rezepten.

(Knapp/Hueck: „Hoellisch scharf und himmlisch suess. Eine kulinarische Erweckung!“, Heyne 2009)

Zu der Text-Performance werden kulinarische Koestlichkeiten und Cocktails serviert.

Musikalisches Begleitprogramm: DJ Heli Zechner.

<http://langenacht2.orf.at>

Kochkurs-Höllisch scharf - himmlisch süß

Mo 12.10.2009 19:00 Uhr

Eine kulinarische Verführung

Kochstudio Kochlust

Premiere ! Erster Kochkurs zum Kochbuch von Sabine Hueck und Margit Knapp

Profiköchin trifft früheren Kochmuffel – ein modernes Küchenmärchen

Mit Tipps zum Einkaufen, für die Verwendung und Lagerung der exotischen Zutaten.

-Pisco Sour (Peruanischer Cocktail)-Tartines mit Forellencreme nach südostasiatischer Art

-Marinierter Lachs auf Maracuja-Weißwein-Sauce mit Duftreis

-Zartrosa gebratenes Roastbeef mit kreolischem Palmherzentartar

-Grüntee-Eis auf karamellisiertem Filoteig mit Portwein-Himbeeren

Das Schweigen der Liebenden

Do 15.10.2009 19:00 Uhr

Die atlantische Küste Lateinamerikas

Kochstudio Biolueske

Er schmeckte das Salz der Küste auf den Lippen, bevor es durch seine Venen wanderte

und sein Herz erreichte..." Der heutige Abend ist ein Liebesgeständnis an einen Kontinent

voller Widersprüche. Ein stilles Gedicht für schweigende Lippen. Ganz dem Genuss

hingegen.

Wer nie lateinamerikanische Poesie gelesen hat, hat nicht die unendliche Vielfalt der

Formen und Farben geschmeckt, die das Wesen aller Existenz, die Lebensfreude besitzt.

Kulinarische Genüsse der atlantischen Küste sind, genauso wie ihre Literatur, geprägt von Gegensätzen. Klar und doch unendlich vielschichtig. Intensiv und doch zart und schön. Machen Sie zusammen mit Sabine Hueck eine Reise entlang der atlantischen Küste Lateinamerikas und genießen Sie:

- Dreierlei aus dem Meer: Gratiniertes Krebsfleisch in Kokosmilch - Oktopus mit Koriander-Vinaigrette auf knusprigen Fladen - Gambas im Teigmantel mit Chili-Sternfrucht-Salsa;
- Im Bananenblatt gebackene Dorade mit Maniok-Kräuter-Füllung auf Garnelen, Tomatensauce und Reis;
- Kreolische Mango-Tarte mit Kokosnusseis und Krokant.

Höllisch scharf - himmlisch süß

Do 22.10.2009 18:30 Uhr

Eine kulinarische Verführung

Brasilianische Botschaft in Berlin, Wallstrasse 57, 10179 – Berlin.

Sabine Hueck, Margit Knapp, der Heyne Verlag und die Brasilianische Botschaft zur Buchpremiere von HÖLLISCH SCHARF UND HIMMLISCH SÜß - EINE KULINARISCHE VERFÜHRUNG.

Die Autorinnen präsentieren ihr Buch in Theorie und Praxis: es gibt Textstücke, Köstlichkeiten und tropische Cocktails.

Die Tropen in der Küche

Do 10.12.2009 19:00 Uhr

Goldhahn & Sampson

Kokosmilch, Palmöl, Tamarinde, Papaya, Mango, Maracuja und verschiedene feine Kräuter werden in der tropischen Mitte der Welt je nach Region unterschiedlich angewendet. Als Gemeinsamkeit hat die tropische Küche den unverwechselbaren Geschmack und den Sinn für die feine Kombination frischer Zutaten. An diesem Abend werden wir eine Auswahl dieser Spezialitäten zubereiten, die Sabine Hueck im Rahmen ihrer langjährigen Rezeptforschung zusammengestellt hat.

- Zum Empfang: Ceviche in Gläsern, Crostini aus Forelle mit Kaffirlimettenblättern und Maniokchips in Chili-Ingwer-Dip
- Moqueca de Peixe - Meeresfisch-Gambas-Eintopf aus Bahia mit Tomaten-Palmöl-Sauce, Kokosnussmilch und frischem Koriander, dazu gewürzter Reis und Maniokmehl
- Gegrilltes Rindfleisch auf kreolischem Papaya-Salat
- Mango-Tarte mit Rum-Kokosnuss-Eis

