



Spargel & Wild gemixt!

Mittwoch, 8.5.2024, 18 – 22 Uhr oder

Freitag, 10.5.2024, 17 – 21 Uhr

in der Eferdinger Land Akademie (Linzer Straße 4, 4070 Eferding)

Im Mai treten Wild & Spargel gemeinsam auf das kulinarische Parkett. Gemeinsam mit der Profiköchin Bernadette Watzenböck werden wir ein abwechslungsreiches Menü zaubern, das die Aromen der Saison perfekt in Szene setzt. Lerne die richtigen Tipps und Tricks kennen, um Wild und Spargel auf kreative Weise zuzubereiten. Seien Sie dabei, wenn wir gemeinsam regionale Zutaten in ein unvergessliches Menü verwandeln!

Los geht's - angestoßen wird auf einen „wilden“ Abend mit einem spritzigen Aperitif

Es folgt ein Gruß aus der Küche...

Carpaccio vom Damhirsch mit grünem Spargelragout

Für Zwischendurch...

Spargelcremesuppe

Das Wild in der Hauptrolle...

Medaillons vom Damhirsch mit aromatisierter Butter – Spargelrisotto
frische Blattsalate

Der süße Abschluss darf nicht fehlen...

Buttermilchmousse mit marinierten Erdbeeren

Mit passender Weinbegleitung!

Anmeldung:

bis 7 Tage vor Kursbeginn unter office@regef.at oder 07272 / 69 7 99

Kursbeitrag: € 55,-

Im Kursbeitrag sind Lebensmittel, passende Weinbegleitung und ein Rezeptheft inkludiert!

Referentin: Bernadette Watzenböck

Bernadette Watzenböck ist Obfrau des Landesverbandes der landwirtschaftlichen Wildtierhalter Oberösterreichs und Salzburgs und im Bundesvorstand tätig. Bernadette ist Österreichs erste Wildsommelier, zudem ist sie ausgebildete Seminarbäuerin und verarbeitet am Hof in Prambachkirchen das Damwild zu einzigartigen Spezialitäten.