

BissFest

ausgehen zuhause

Guten Abend,

die Weihnachtsmärkte laufen schon, der **Glühwein** auch ... da wird es doch langsam Zeit sich um die **Weihnachtsgeschenke** zu kümmern und wie es der Zufall so will...

...stehe ich morgen, **am Freitag dem 02.12.**, wieder bei Pietro D'Alto **im Vinopolio** (Pilgrimstein 25) und habe meine selbstgemachten Kräutersalze, Essige, Öle und noch Anderes mit dabei. Wer noch ein paar **geschmackvolle Geschenke** braucht...

Also: Morgen, **02.12. Wein und Salz, 2.ter Akt.**

Einfach vorbeikommen, ich bin von 14.00 bis 20.00 Uhr da.

Leider habe ich in diesem Jahr keine **freien Termine** mehr für Kurse oder Weihnachtsessen. Die ersten Termine für den kommenden Januar sind auch schon vergeben. Sollten Sie eine **Feier** mit **bissfester Beteiligung** planen, dann reservieren Sie sich doch einfach schon mal den Termin, alles Andere kann man dann ja noch später besprechen.

Am **26. Februar 2012, Sonntag**, steigt wieder die Küchenparty im Rosenpark, ich habe noch 2 reservierte Karten übrig, falls jemand mitkommen möchte. Wir wären dann zu fünft und lassen es uns gutgehen. **Kolja Kleeberg, Michael Hoffmann** (beide Berlin) und **Kevin Fehling** aus Travemünde sind mit dabei, das wird einfach nur lecker...

Die Tickets kosten 175,- €, alles inklusive, auch als **BissFest** bekomme ich sie leider nicht preiswerter.

Die ersten **Kochkurs-Termine für 2012** stehen jetzt auch schon fest:

- 21. Januar 2012, Saucenkochkurs, (noch 4 Plätze)
- 18. Februar 2012, Fischkochkurs, (ausgebucht)
- 17. März 2012, Fleischkochkurs, (noch 4 Plätze)
- 21. April 2012, Vegetarischer Kochkurs

Alle anderen Termine zu meinen Kochkursen und noch mehr Informationen finden Sie unter dem Link: [Termine BissFest](#).

Geplante Termine bei BissFest im Überblick:

- **Wein und Salz** im Vinopolio am **02.12.** ..einfach vorbeikommen

Versenden Sie meinen Newsletter ruhig weiter, vielleicht möchten Ihre Freunde und Bekannten auch meine Dienste in Anspruch nehmen.

Mit **bissfesten** Grüßen



(Dieser Newsletter wird immer als Blindkopie versendet, es kann also niemand Ihre E-mailadresse sehen.

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr bekommen möchten, denn senden Sie mir einfach eine E-mail, ich nehme Sie dann sofort aus dem Verteiler.)

... und hier kommt dann doch noch etwas...

Ein **bissfestes** Gericht im Dezember?

Crème brûlée mit Orangensalat

Rezeptur für 4 Personen

400 ml	Sahne
200 ml	Milch
100 g	Zucker
5	Eigelb
	Geschmackgeber wie Vanille und/oder Rosmarin
4	Orangen

- Sahne mit Milch und Zucker und Geschmacksgeber aufkochen
- Die Eigelbe kurz schaumig rühren und die noch warme Sahnemischung schnell hinein rühren, Vanille und/oder Rosmarin heraus nehmen
- Warten bis sich der Schaum abgesetzt hat, dann in kleine Förmchen oder Teller abfüllen
- Bei 110°C im Wasserbad im Ofen so lange pochieren, bis die Masse fest wie ein Pudding wird/ist
- Die Schälchen dann kühl stellen
- Die Orangen schälen, filetieren und etwas zuckern
- Den abgetropften Saft noch einmal extra einkochen
- Wenn die Crème kalt ist, kann sie abgeflämmt werden, d.h. etwas Rohrzucker auf der Oberfläche verteilen und mit einem Gasbrenner schmelzen
- Dazu den Salat essen...

- Lecker !!

BissFest - ausgehen zuhause 

BissFest
Inhaber: Holger Nienhaus
Telefonnr.: 06421-2025523 / Mobil: 0176-64811357
www.bissfest-marburg.de / info@bissfest-marburg.de

Sparkasse Marburg-Biedenkopf
Bankleitzahl: 533 500 00
Kontonummer: 88560
Ust-IdNr.: DE 263 192 273