

Black Bastard Kamado Grill Kurs, Wagyu Spezial Cuts

Hast du schon ein bisschen BBQ Erfahrung und Lust dich mal mit den verschiedenen Wagyu Special Cuts auseinander zu setzen? Dann haben wir mit unserem Black Bastard Kamado Grill Kurs «Wagyu Edition», mit unserem Küchenchef Jonas Ingold genau das Richtige für dich! Es erwartet dich ein toller Tag am Grill, du schaust nicht nur zu, sondern bedienst das gute Stück gleich selbst! Wir organisieren pro 2 Teilnehmer 1 Bastard Grill auf welchem Ihr dann einer der fünf BBQ Gänge zubereitet, ganz nach dem Motto «learning by doing»

Dauer: ca. 5h

Kursinhalt:

- Kurze Einführung in die Welt der Keramik Grills
- Präsentation, Nützliches Zubehör
- Warenkunde zum Thema Wagyu Special Cuts, auf was muss ich achten?
- Die richtige Beschaffung von Wagyu Fleisch
- Wir grillen gemeinsam fünf Gänge zum Thema Wagyu Special Cuts
- Essen und Präsentation der Gänge durch das jeweilige Grill Team
- Fragen und Antworten

Menü:

Carne cruda mit Markbein und Kartoffelbrioche

Tataki vom Outside Skirt Steak mit grilliertem Babyblattich und Asiadressing

Hanging Tender und Spider Steak «pur ohne wenn und aber»

Flank Steak mit Frühlingszwiebeln aus dem Grillwok und grilliertem Lauchbutter

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Preis:

280 CHF inkl. 5 Gang Menü, Bier, Mineral, Kursunterlagen, Wagyu Rabatt Code