



www.kochschule-fuchs.de
Email: kochschule.fuchs@t-online.de

Sekretariat:
Tel. 07552-6666 Fax 07552-6632

Private Kochschule Peter Fuchs / Sahlenbacherstr. 4a / 88630 Aach-Linz

**Feinkost Angebot für
Clubmitglieder der Privaten Kochschule Peter Fuchs**

10. Oktober 1996

Bitte auch unsere Tagesangebote an den Seminaren beachten.

Sehr geehrtes Clubmitglied,
gestern kam ich wieder zurück aus Paris. Habe mich wie jedes Jahr von der Qualität des Angebots vom Feinkostmarkt Rungis überzeugt. Tadellos ist untertrieben.

Im Anhang unser Angebot gültig bis auf Widerruf.

Beachten Sie bitte auch wieder unsere Kalbsinnereien aus Deutschland und Gänse Stopfleber aus Frankreich.

Freundliche kulinarische Grüße

Ihr Kochlehrer Peter Fuchs

Angebote nur für Clubmitglieder

Für ein Gläschen Prosecco Chasa Gheller, bitte an der Kasse Clubmitglieder-Ausweise zeigen)

(Saisonprodukte auf Anfrage. Versand vereinzelt möglich. Es kommt vor, dass nicht immer alles vom französischen Spezialitätenmarkt Rungis zur Verfügung steht) Preise Stand Oktober 1996, bitte aktuellen Tagespreise erfragen, da diese ständigen Änderungen unterworfen sind.

Noch etwas Schnelles für Ihre Wochenenden?

Ziehen Sie sich eine Kochjacke über (letzter Knopf darf offenbleiben), schlurfen Sie lässig in die Küche und kochen **Ihre** entzückendsten **gefüllten Wachteln** die Ihre Gäste je gesehen haben.

Das zarte Edelgeflügel wird von meinem Team vom Knochen gelöst und mit einer leckeren, leichten, gebratenen Crouton-Farce gefüllt, dann vorsichtig verschlossen und mit frischer geschmolzener Butter bestrichen.

Aus den übrig gebliebenen Knochen kochen wir einen kräftigen Wachtel-Extrakt - zum Ende wird dieser mit frischem Rahm und Cognac verfeinert. Mmhh.....

So vorbereitet hält sich das gute Teil 3-4 Tage im Kühlschrank oder kann sogar eingefroren werden.

Bei Ihnen zu Hause in der Küche dann nur noch vor Ihren Gästen, nach unserem Kochschulen-Fuchs-Rezept im Ofen backen und servieren. Als Beigabe Nudeln, Reis, Gratin und ein feines Gemüse

Preis pro Wachtel mit Cognacrahmsauce

19,80 DM

Fisch:

Hausgemachter Rauchlachs dünn tranchiert (nicht immer im Angebot)	100 gr	9,80 DM
Hausgemachter Gemüselachs dünn tranchiert (nicht immer im Angebot)	100 gr	9,80 DM
Lachsfilet Salmo Salar ohne Haut/Gräten (ich kenne den Züchter persönlich)	100 gr	3,98 DM
Loup de mer 300-400 gr	100 gr	2,99 DM
Dorade royale 300-400 gr	100 gr	2,99 DM
Rouge barbe	100 gr	3,15 DM
Seeteufelfilet ohne Haut und Gräten	100 gr	5,99 DM
Seezunge 400-500 gr	100 gr	4,99 DM
Steinbutt 1-2 kg (für Privatküchen. Sonst bevorzugt ab 3 kg besser)	100 gr	3,99 DM
Frische Sardinen, Sizilien (nur kg weise)	100 gr	1,99 DM
Frische Sardellen, Alici, Sizilien (nur kg weise)	100 gr	2,49 DM

Schalen- und Krustentiere

Lebender Hummer, Frankreich Stück ca 500-700 gr	100 gr	6,59 DM
Lebende Flusskrebse, Deutschland	100 gr	3,89 DM
Hummerkrabben 8/12er einzeln gefroren, Kanada	100 gr	7,98 DM
Frische wilde rosa Gambas Spitzenprodukt, Spanien (selten im Angebot)	100 gr	8,99 DM
Austern Fines de Claire ab 12 Stück	Stück	1,99 DM
Austern Belon 000	Stück	5,95 DM
Pfahlmuscheln küchenfertig, nur noch mit Wasser abspülen	1 kg	8,50 DM
Vongole veraci (3 kg weise)	100 gr	2,89 DM
Bretonische Jakobsmuscheln in der Schale	100 gr	1,99 DM

Geflügel:

Maispoularde, feinste Qualität (1,2-1,5 kg)	100 gr	1,29 DM
Poularde Label Rouge (ab 1,8 kg)	100 gr	2,60 DM
Frische Stubenküken	Stück	5,98 DM
Frische Wachteln Montrevel de Bresse	Stück	5,10 DM
Frische Tauben Montrevel de Bresse	Stück	18,00 DM
Frische Mathey Perlhühner	Stück	18,00 DM
Frische Enten mit Federn	Stück	18,00 DM
Frische Enten lebend für Blutente (auf Vorbestellung)	Stück	
Barbarie Entenbrust	100 gr	3,38 DM
Wild-Fasane gerupft gefroren (in Saison frisch, Schottland)	Stück	18,50 DM

Fleisch und Wild

Rind:

Angusrückensteak aus dem Reifekeller, trocken gereift, zart und saftig	100 gr	4,99 DM
Angusfilet aus dem Reifekeller, trocken gereift, zarter gehts nicht mehr	100 gr	6,85 DM
Tafelspitz	100 gr	1,99 DM

Kalb:

Kalbsbries frisch (nicht immer im Angebot)	100 gr	5,89 DM
Kalbsleber frisch (nicht immer im Angebot)	100 gr	4,15 DM
Kalbsniere im eigenen Fettmantel (nicht immer im Angebot)	Stück	16,90 DM

Lamm:

Lammrücken mit Knochen	100 gr	2,99 DM
Lammkeule mit Knochen	100 gr	2,39 DM

Sonstiges:

Schweinenetze	100 gr	1,99 DM
Rehkeule mit Knochen (Saison)	100 gr	4,49 DM
Hasenrücken mit Knochen (Saison)	100 gr	3,85 DM
Rehrücken mit Knochen (Saison)	100 gr	7,89 DM

Käse (von den besten Herstellern, mit bester Qualität)

Rohmilchkäse:

Vacherin Mont d'or, nur von Herbst bis Frühjahr im Angebot	Stück	26,80 DM
Reblochon ca 500 gr	Stück	14,90 DM
Camembert ca 250 gr	Stück	9,90 DM
Epoisse ca 250 gr	Stück	16,90 DM

Ziegenkäse:

Crottin de Chavignol ca 60 gr	Stück	6,95 DM
Ziegen Camembert ca 200 gr	Stück	10,80 DM
St. Maure Asche ca 250 gr	Stück	12,90 DM
Pyramide Asche ca 240 gr	Stück	12,90 DM

Schafskäse:

Petit Basque ca 600 gr	Stück	29,90 DM
Roquefort	100 gr	3,78 DM
Corsica ca 500 gr	Stück	27,90 DM

Schweizer Käse:

Appenzeller	100 gr	3,45 DM
Gruyère	100 gr	3,65 DM
Tete de moine	Stück	42,90 DM

Italienischer Käse:

Taleggio (Lombardei)	100 gr	2,95 DM
Parmesan Reggiano	100 gr	4,99 DM
Mozzarella Kuh ca 125 gr	Stück	2,70 DM
Mozzarella Büffel das Original ca 125 gr (nicht immer im Angebot)	Stück	5,99 DM
Ricotta, handgeschöpft, Sizilien	200 gr	6,40 DM
Gorgonzola	100 gr	3,78 DM
Provolone	100 gr	2,90 DM
Scamorza (für Pasta con Sarde) ca 200 gr	Stück	5,99 DM

Wichtige kulinarische Überlebenshilfen

Linsen feine, kleine Qualität, Frankreich du pay	100 gr	0,84 DM
Duft Reis, Thailand Premium	100 gr	0,60 DM
Risotto, Italien, Vialone Nano, I. Qualität	100 gr	0,68 DM
Weizendunst (Nudelherstellung)	100 gr	0,24 DM
Morcheln getrocknet	100 gr	5,59 DM
Steinpilze gefroren	100 gr	3,85 DM
Salami Spianata	100 gr	3,98 DM
Luftgetrockneter Landschinken, Italien	100 gr	3,89 DM
Pasta Maccheroni alla chitarra	500 gr	4,80 DM
Pasta Bucatini, Barilla	500 gr	3,90 DM
Pasta con Sarde Mischung	Dose	4,60 DM
Tomaten geschält in 1/1 Dose	Stück	1,69 DM
Frutti del Capperro, Glas	200 gr	4,20 DM
Tomatenmark Oro, Glas	750 gr	9,90 DM
Espressobohnen (kräftig geröstet für Seiko Maschinen)	1 kg	34,95 DM
Espressobohnen (kräftiger geröstet für Cimbali C30)	1 kg	38,95 DM

Fruchtmark naturbelassen gefroren Fa Boiron

Für Eiscreme, Mousse, Kremes, Saucen usw...

Aprikose	kg	13,90 DM
Blaubeeren	kg	19,90 DM
Erdbeeren	kg	14,90 DM
Walderdbeeren	kg	38,80 DM
Himbeeren	kg	18,90 DM
Sauerkirsche	kg	19,90 DM
Rote Johannisbeeren	kg	18,90 DM
Brombeeren	kg	19,90 DM
Ananas	kg	14,90 DM
Passionsfrucht	kg	19,90 DM
Rhabarber	kg	18,90 DM
Mirabelle	kg	19,90 DM
Kokosnuss	kg	19,90 DM
Apfel	kg	15,90 DM

Feine frische Zutaten

Frisches Zitronengras	100 gr	2,75 DM
Frischer Ingwer	100 gr	3,45 DM
Artischocken groß (Saison)	100 gr	1,79 DM
Mini-Artischocken (Saison)	Stück	2,70 DM
Brunnenkresse	Bund	7,90 DM
Frisches Basilikum	Bund	6,50 DM

Zutaten für die Patisserie

Kuvertüre Zartbitter Callebaut	100 gr	2,75 DM
Kuvertüre Vollmilch Callebaut	100 gr	2,75 DM
Kuvertüre Weiß Callebaut	100 gr	2,75 DM
Glucose (Zuckerarbeiten)	100 gr	2,98 DM
Pralinenhohlkörper	100 gr	1,79 DM
Haselnuss Nougat	Stück	2,70 DM

Gewürze und Kräuter

Safranfäden	10 gr	88,00 DM
Safran gemahlen	10 gr	88,00 DM
Weißer Pfefferkörner	100 gr	2,95 DM
Meersalz grau	kg	6,00 DM
Grobes Salz für Mühlen und Salzkruste	kg	4,50 DM

Edle Spezialitäten

Gänsestopfleber, Bresse, frisch, ca 700-900 gr/Stück	100 gr	14,95 DM
Trüffel Piemonter I. Qualität, weißer Alba	Tagespreise	
Trüffel Perigord I. Qualität	Tagespreise	
<i>Kaviar I. Qualität, wird nur in Tophäusern verarbeitet</i>		
Kaviar Sevruga 50 gr	Dose	98,00 DM
Kaviar Sevruga 125 gr	Dose	189,90 DM
Kaviar Sevruga 250 gr	Dose	368,00 DM

Öl und Essig

Steinpilz Öl 0,25 l	Flasche	35,90 DM
Pinienkernöl 0,25 l	Flasche	28,90 DM
Distelöl 0,5 l	Flasche	9,90 DM
Mandelöl 0,5 l	Flasche	25,80 DM
Dillöl 0,25 l	Flasche	31,90 DM
Trüffel Öl Labbate 0,25 l	Flasche	23,80 DM
Limonen Öl Labbate 0,25 l	Flasche	19,80 DM
<i>Primoli Olivenöl mild und fruchtig, in vielen praktischen verschiedenen Flaschen zB. 0,5 l</i>	Gallone	11,00 DM
Burgunderessig 0,5 l	Flasche	13,80 DM
Schalottenessig 0,5 l	Flasche	13,80 DM
Sherryessig 0,5 l	Flasche	14,80 DM
Himbeeressig 0,5 l	Flasche	14,80 DM
Estragonessig 0,5 l	Flasche	13,80 DM
Balsamicoessig 0,5 l	Flasche	13,80 DM

Weine Italien (0,75 l)

Falanghina, Feudi weiß (meine Empfehlung)	Flasche	13,80 DM
Lugana weiß	Flasche	11,90 DM
Frascati weiß	Flasche	12,90 DM
Rocca Ventosa Trebbiano weiß	Flasche	7,90 DM
Rocca Ventosa Cerasoulo rosé	Flasche	7,90 DM
Rocca Ventosa Trebbiano Montepulciano rot	Flasche	8,90 DM
Rocca Ventosa Rubino secco	Flasche	13,90 DM
Vitiano Rosso, Falesco	Flasche	13,40 DM
Est Est Est, Falesco weiß	Flasche	11,90 DM
Rosato del Toson, Castello di Ama	Flasche	18,90 DM
Col di Sasso, Villa Banfi rot	Flasche	11,90 DM
Beachten Sie unsere Frühlingsweine		
Beachten Sie unsere Winterweine		

Prosecco (0,75l)

Prosecco Casa Gheller, einer der besten Proseccos überhaupt

Flasche 11,95 DM

Weine Frankreich (0,75l)

La Tâche aus Seminar Edelgeflügel. Je nach Jahrgang
Romanée-Conti aus Seminar Pasteten. Je nach Jahrgang
Bonnes Mares aus Seminar Pasteten. Je nach Jahrgang

Flasche ab 350,00 DM
Flasche ab 450,00 DM
Flasche ab 180,00 DM

Champagner (0,75l)

Mercier Brut 12 % vol
Mercier Rosé
Taittinger Brut Reserve. Je nach Jahrgang

Flasche 48,00 DM
Flasche 59,00 DM
Flasche ab 59,80 DM

Sonstiges

Grappa

Grappa die Prosecco, Villa Massari 42% vol, 0,7 l
Grappa die Rubesco, Lungarotti 45% vol, 0,5 l

Flasche 44,95 DM
Flasche 49,80 DM

Gläser der Gastronomie-Serie Vino Grande

Geblasenes Echkristall von Spiegellau. Jahrzehntlang nachzukaufen, auch einzeln

Weißweinkelch	Stück	11,90 DM
Rotweinkelch	Stück	12,90 DM
Rotweinballon	Stück	15,90 DM
Grappaglas	Stück	9,80 DM
Karaffe mit Stöpsel 0,75 l	Stück	79,00 DM
Klassische Dekantierkaraffe 1 l	Stück	58,00 DM
Dekantiertrichter Glas	Stück	29,00 DM
Alle anderen Gläser auf Anfrage		

Klassisches Traiteur-Angebot mit Rezeptbegleitung

Menüs und einzelne Gerichte werden von unserem Küchenteam für Sie kreiert.

Lachs auf Ratatouilles. Lachsfilet ohne Haut und Gräten, mild gewürzt, wird auf geschmortem provenzalischem Gemüse, Tomaten und wildem frischen Thymian gesetzt, dann in Alufolie fest verschlossen. Zu Hause müssen Sie das Paket nur nach meinen Angaben im Ofen backen. Keine Affäre, keine Pfanne, kein Topf. Dazu servieren Sie lässig, viel Prosecco und Brot. Guten Appetit. (Ab 2 Personen).

Pro Person 18,90 DM (Beachten, Seminar Fliegenfischen in Norwegen)

Geflügelcurry in Kokosmilch geschmort (aus Sri Lanka, sehr scharf, scharf oder mild) mit Duftreis. Pro Person 350-400 gr Poularde, Brust und Keule, wird sanft am Knochen geschmort, mit hausgemachter Currypaste. Muss nur noch im Topf erhitzt werden. Duftreis wird nach der mitgelieferten Rezeptur leicht von Ihnen selbst zubereitet. (Ab 4 Person).

Pro Person 19,90 DM

Zartes Angussteak mit Pfeffer-Rotweinsauce. Diese ca 200 gr Prachtstücke argentinischer Angusrinder, werden modern unter Vakuum bei uns im Hause bei 0-1 °C 5 Wochen abgelagert, bis der optimale Reifegrad erreicht wird. Wirklich klasse, zart und saftig. Sie werden dann von mir portionsweise mit Olivenöl und Kräutern eingelegt, die Pfeffersauce ist fertig gekocht. Zu Hause aus der Marinade nehmen und nach meiner Rezeptur zubereiten, dazu können Sie Pestonudeln, Parmesanrisotto und verschiedene Gemüse servieren (ab 4 Personen). Guten Appetit

Pro Person 22,90 DM

(Oder den ganzen Rücken im Reifekeller ab 8 Wochen trocken gereift, nur an Festtagen ca 200 gr)

Pro Person 36,90 DM

Gefüllte Wachteln mit Cognacrahmsauce. Auf Seite 2 beschrieben. (ab 4 Personen)

Preis pro Wachtel mit Cognacrahmsauce 19,80 DM

Gänsestopfleberterrine. Probieren geht über Studieren. Probieren Sie doch mal unsere hausgemachte Gänsestopfleberterrine (Foie gras). Die edle Versuchung wird von uns selbst im Haus hergestellt, dann Scheibe um Scheibe mit Pergament getrennt verpackt. Man gönnt sich ja sonst nichts. (Nur an Festtagen)

Pro Scheibe ca 20 gr 3,95 DM

Hausgeräucherter und hausgebeizter Lachs. Ab 10 Personen, auf Platten angerichtet und garniert. Mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce. Der Salmo Salar von einem kleinen norwegischen Züchter. Der edelste unter den Lachsen (auch der berühmte Balik wird daraus bereitet), wird nach meiner eigenen geheimen Rezeptur, die ich niemanden niemals verraten werde, mild geräuchert/gebeizt und dann dünn tranchiert. Dazu bereiten wir einen zarten Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce. Hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage und kann natürlich auch eingefroren werden.

Haben Sie Fragen oder spezielle Wünsche für besondere Spezialitäten?

Wir beraten sie gerne.