

Freitag, 7. November 2014

Luxushäppchen: Kochevent mit Diana Krauss

[http://3.bp.blogspot.com/-](http://3.bp.blogspot.com/-nqkVltB8Xqg/VFnzLcksmxI/AAAAAAAAAFB8/mx4jYq2Js2s/s1600/Diana%2Bund%2Bich.jpg)

[nqkVltB8Xqg/VFnzLcksmxI/AAAAAAAAAFB8/mx4jYq2Js2s/s1600/Diana%2Bund%2Bich.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-nqkVltB8Xqg/VFnzLcksmxI/AAAAAAAAAFB8/mx4jYq2Js2s/s1600/Diana%2Bund%2Bich.jpg)



[http://3.bp.blogspot.com/-](http://3.bp.blogspot.com/-nqkVltB8Xqg/VFnzLcksmxI/AAAAAAAAAFB8/mx4jYq2Js2s/s1600/Diana%2Bund%2Bich.jpg)

[nqkVltB8Xqg/VFnzLcksmxI/AAAAAAAAAFB8/mx4jYq2Js2s/s1600/Diana%2Bund%2Bich.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-nqkVltB8Xqg/VFnzLcksmxI/AAAAAAAAAFB8/mx4jYq2Js2s/s1600/Diana%2Bund%2Bich.jpg)

Hallo meine Lieben

Den Kochevent mit Diana Krauss habe ich bereits zwei Mal angeteasert. Und heute kommt endlich auch der Post dazu. Wie wäre es für den Anfang mit dem Menü des Abends? Voilà:

Kürbischutney im Cornet

Tartar der geräuchten Forelle im Cornet

live geräucherter Salm auf Beluga Linsen

Rahmsüppchen vom Champagnerkraut

Jakobsmuschel, Kürbispürée und geister Blumenkohl

Französische Entenbrust souse vide auf pikantem Papayasalat

Entrecote vom Black Angus Beef aus dem Beefer mit Semmelknödel Carpacchio

Gelierte Waldbeeren auf Schockoladen Erde

Süsskartoffeleis aus dem Stickstoffbad mit Preiselbeer Kompott

Ihr seht, es war ein richtiger Gaumenschmaus. Das Event fand in einer Showküche statt. Wir durften Diana nicht nur über die Schulter schauen, sondern auch mitmachen. Ich wollte ja, aber irgendwie kam ich nicht dazu. Habe glaub zu viel geredet - auf vielen Bildern, die gemacht wurden, bin ich am erzählen... für den Post habe ich allerdings nur die Bilder rausgesucht, auf

denen ich fleissig aussehe.

Warum dieses Event stattfand?

Diana hat bereits im "The Taste" Team von Frank Rosin mitgewirkt, bevor sie als seine persönliche Assistentin in seiner Sendung "[Rosins Restaurants](#)" zu sehen war. Nach der Ausbildung zur Gourmetköchin, bekochte sie die Schweizer Nationalmannschaft in Peking und hat auch schon ein Restaurant geleitet.

Jetzt geht die Powerfrau einen weiteren Schritt und bietet als Privatköchin Kochevents im Luxussegment an. Und dieses Event war somit der Auftakt dafür. Am 22. November erfüllt sich Diana selber einen Traum: Sie organisiert "[heels kitchen](#)" - [das ist ein Kochworkshop](#) für Frauen so richtig im Stil von "Sex and the City". Während ein DJ Musik auflegt, wird ein sexy Service Boy für das Wohl der Damen schauen: Dies zum 4-Gänge health & delüxe Menu.

Zurück zu unserem Anlass:

Zusammen mit ihrem Team zauberte Diana die feinsten Gerichte. Besonders angetan hat es mir das Süsskartoffeleis aus dem Stickstoffbad. Da habe ich tatsächlich zwei Mal zugeschlagen. Alles war superschön angerichtet. Das Zusammenspiel aus Food und Dampf war besonders spannend.

Spannend war auch der [Beefer](#) - ein Gerät, welche das Stück Fleisch in nur 40 Sekunden genussbereit zubereitet hat. Kaum habe ich das Fleisch in den Beefer geschoben, war's auch schon fertig. So einen werde ich glaub meinem Mann zu Weihnachten kaufen. Das ist bestimmt ein Gadget, auf das Männer stehen, die auch nicht so gerne in der Küche stehen. Fleisch rein - Hände waschen - und Fleisch ist fertig :) [Hier könnt ihr euch das Gerät mal anschauen.](#)

Hier die Bilder von Bogoy Hafner: