



© Ricarda Spiegel

Online-Kochevent mit TV- und Sternekoch Ralf Zacherl

Ente gut – alles gut! Der charmante Kochabend mit Genussgarantie

Erleben Sie den Starkoch **Ralf Zacherl live und hautnah!** Gemeinsam mit ihm, bereiten Sie am **Freitag, den 19. März 2021** ab 19:00 Uhr exklusiv ein delikates Menü zu, bekommen Tipps und Anregungen der Zubereitung und genießen die Gerichte im Anschluss mit dem Sternekoch zusammen. Unabhängig von Ihrem Standort kochen Sie gemeinsam mit dem charmanten Sternekoch ein **2-Gänge-Menü mit Genussgarantie**. Die Zutaten dazu, werden für jeweils zwei Personen in seiner Berliner Genusswerkstatt SCHMIDT Z & KO mit Liebe vorbereitet und Ihnen frisch verpackt und zeitgerecht vor der Kochshow zugesandt. Jede Menge Spaß ist auch garantiert und Sie, Ihre wunderbaren Gäste und der Starkoch Ralf Zacherl werden diesen unterhaltsamen Abend in jedem Fall zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Ein kulinarischer Hochgenuss.

Wir streamen das **Online-Event** live aus der Eventküche im SCHMIDT Z&KO in Berlin, welches Ralf Zacherl gemeinsam mit seinen Partnern Mario Kotaska und Carsten Schmidt betreibt. Während der Zubereitung erzählt Ralf Zacherl über das Menü, seinen Werdegang und beantwortet gerne Ihre individuellen Fragen. Das Event findet über die Plattform ZOOM statt und wird live gestreamt. Das Koch-Event dauert zwischen 2-3 Stunden und klingt mit dem gemeinsamen Essen aus. Freuen Sie sich darauf, Ralf Zacherl und seine Kochkunst persönlich kennenzulernen.

Für Firmen bieten wir an, dass wir bei dem öffentlichen Event zusätzlich ein Break-Out-Raum nur für Ihre Gäste erstellen, damit Sie unter Ihren Mitarbeitern sein können.

Buchen Sie das Event zu zweit oder mit Freunden. Entweder zwei, vier, sechs, acht oder auch zehn Personen sind möglich, das hängt natürlich ganz von der Größe Ihrer Küche ab ...

Tickets unter mehr Informationen unter www.online-teamevents.de/shop/ oder www.online-teamevents.de/online-koch-event



DETAILS ZUR VERANSTALTUNG

Termin: Freitag, 19. März 2021, Beginn 19:00 Uhr
Tickets: 199,00 €

Preis gilt für 2 Personen und enthält:

- Das Kochkurs-Paket: Ente gut – alles gut!
- Rundum-Sorglos-Paket als vorbereitetes 2-Gänge-Menü inkl. 1 Flasche Wein.
- Die Zutaten werden zeitnah 2-3 Tage vor dem Event in einer Versandbox frisch und gekühlt geliefert
- Die Zugangsdaten zum Livestream per ZOOM senden wir Ihnen rechtzeitig per E-Mail zu.

ÜBER RALF ZACHERL

Als Kneipenkind wollte Ralf Zacherl nach Abschluss seiner Kochausbildung vor allen Dingen eins: raus in die Welt und kochen. Er wollte keine Kochlorbeeren ernten, keine kräftezehrende Selbständigkeit, denn Ralf kannte dieses Leben und wusste, was es heißt, jeden, wirklich jeden Tag Gastgeber zu sein. Auf seiner Reise lernt er bekannte Köche kennen, wie Stefan Marquard, Harald Wohlfahrt, Eckbert Engelhardt, Graf Matuschka zu Greifenklau und Otto Koch, die ihn und seine Leidenschaft zum Kochen geprägt haben.

Durch den Erfolg in der Feinschmeckerkultur kam es im Zuge verschiedener Auszeichnungen zu einer regelrechten Flut von Interviews und öffentlichen Auftritten. Unter anderem ist Ralf Zacherl jüngster Sternekoch Deutschlands als er bereits mit 26 Jahren einen MICHELIN-Stern erhielt.

Heute ist Ralf Zacherl angesehener Fernsehkoch, wurde für die „Goldene Kamera“ nominiert, schrieb zahlreiche erfolgreiche Kochbücher, wurde „Grillweltmeister“, ist „Berliner Meisterkoch“ und vieles mehr. Nie einfach nur "experimentell", sondern mit einer gehörigen Portion Raffinesse kreiert Ralf seine Gerichte. Ralf Zacherl ist ein absoluter Situationsmensch und weiß, was er kann. Dafür ist er unterwegs und sagt selbst: „Der Topf ist rund, damit das Kochen und Denken die Richtung ändern kann.“



Das Kochkurs-Paket: Ente gut – alles gut!

2- Gänge-Menü inklusive 1 Flasche Wein:

Glasierte Entenbrust auf Sellerie- Limonencreme und gerösteten Rosenkohl
Blitzbratapfel mit Mandelkrokanteis

Die Zutaten für das 2-Gänge-Menü werden in einer Versandbox geliefert und unter Anleitung von Ralf Zacherl beim Live-Event regeneriert:

Inhalt der Box

1 Pkt.	Barbarie – Entenbrust 2 St. (bei Veggie/ Vegan ca. 400 g Kräuterseitlinge)
1 St.	Knollensellerie (ca.500 g)
2 St.	Knoblauchzehen
1 St.	Kartoffel (ca.70 g)
1 St.	Zwiebel (ca. 50 g)
300 g	Rosenkohl
1 St.	Kurkuma
1 Pkt.	Kokoscreme
1 Gl.	Orangenkonfitüre
1 St.	Limone
2 St.	Äpfel
2 St.	Dominosteine
1 Blt.	Mandelplättchen
1 Blt.	Korianderkörner, geröstet
1 Fl.	Schöner Rotwein
1 St.	Kühlpad



Abbildung von der letzten Show mit Gans und Baba au Chocolat

Was Sie in Ihrer Küche haben sollten

Meersalz bzw. Salz

Zucker

Pfeffer

Muskatnuss

Butter bzw. vegane oder vegetarische Alternative (Olivenöl, Pflanzencreme...)

Pflanzenöl

200 g leckeres Vanille-Eis

Equipment

Backofen

Herd

Pfannen 2 St.

Messerset

Topf (gerne mit Deckel)

Standmixer oder Stabmixer

Kleine Auflaufform oder ähnliches für den Bratapfel

Backpapier

Pflaster 😊