Die Kunst des Kochens
der Online-Kurs mit

Harald Wohlfahrt

Kursinhalte

MEISTERKLASSE

Kursinhalte "Die Kunst des Kochens" mit Harald Wohlfahrt

01 Die Kunst des Kochens

Zu Beginn seiner Meisterklasse erzählt Harald Wohlfahrt welche Einflüsse aus seiner Kindheit ihn heute noch prägen, wie er zum Kochen gekommen ist und wie er zu Deutschlands meist ausgezeichnetem Sternekoch wurde. Er stellt seinen Ansatz für den Kurs vor und gibt einen Ausblick über die spannenden Inhalte der kommenden Folgen.

02 Küchengrundausstattung

Harald Wohlfahrt zeigt die wichtigsten Werkzeuge die in keiner Küche fehlen sollten. Er erklärt, welche Messer man für welchen Zweck benutzt, wie man sie richtig pflegt und welche anderen Utensilien wichtig sind. Er erklärt die verschiedenen Küchengeräte sowie Töpfe, Pfannen und Herd-Typen und was bei ihrer Verwendung zu beachten ist.

03 Würzen & Abschmecken

Harald Wohlfahrt gibt einen Überblick über die Gewürze und Kräuter der feinen Küche. Welche Gewürze passen zu welchem Gericht? Außerdem lüftet er das Geheimnis seines Gewürzsalzes und seiner "Wunderwaffe": Der von ihm entwickelte Gewürzlack, welcher jedem Stück Fleisch durch sein ganz besonderes Aroma eine ganz besondere Note verleiht.

MEISTERKLASSE

04 Gemüse & Pilze

Selbst auf einem Bauernhof groß geworden, zeigt Harald Wohlfahrt in dieser Folge die Geschmacksvielfalt von Gemüse und Pilzen. Worauf muss man beim Kauf achten? Bei welchen Zubereitungsarten bleiben die meisten Vitamine erhalten? Wie erkennt man ob ein Gemüse wirklich frisch ist?

05 Fleisch

In dieser Episode lernst du alles über die richtige Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch am Beispiel von Rindfleisch und verschiedener Geflügelarten. Woran erkennt man qualitativ hochwertiges Fleisch? Wie wichtig ist der Reifegrad? Für welche Gerichte eignet sich welches Fleisch am besten? Und: Wie baut man ein gutes Verhältnis zum Metzger seines Vertrauens auf?

06 Fisch & Meeresfrüchte

Harald Wohlfahrt weist uns in die hohe Kunst der Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten ein. Zunächst wird erläutert, woran man fangfrischen Fisch erkennt. Im Anschluss lernen wir das fachgerechte Schuppen und Filetieren und erfahren etwas über die verschiedenen Zubereitungsformen von Fischen und Meeresfrüchten.

07 Die französische Küche

Die französische Küche gilt als die Hochküche Europas und entstand durch viele Einflüsse. Welche Bedeutung vor allem die natürliche Herstellung von Fonds und Saucen in der französischen Küche hat, erfährst du in dieser Episode.

08 Fischfond

Ein guter Fond ist die Basis für jede gute Sauce. Harald Wohlfahrt erklärt Schritt für Schritt, wie man aus Teilen des Steinbutts, verschiedenen Gemüse und Gewürzen, sowie Wein und Olivenöl einen hervorragenden Fischfond zubereitet. Ganz nebenbei lernen wir noch, mit welcher Technik man Gemüse richtig zerkleinert und schneidet.

09 Brauner Kalbsfond

Auch für einen perfekten Kalbsfond liegt die Kunst vor allem in der richtigen Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Gewürzen – und vor allem – Geduld. Harald Wohlfahrt kocht die einzelnen Schritte so vor, dass du den Fond als Basis für leckere Fleischsaucen direkt nachkochen kannst.

10 Heller Geflügelfond

Um eine köstliche, klare Essenz herzustellen benötigt man einen hellen Geflügelfond. Harald Wohlfahrt zeigt in dieser Episode, welche Zutaten man benötigt, welchen Einfluss die Zugabe verschiedener Weine haben kann und wie man den Fond Schritt für Schritt zubereitet. Außerdem führt er uns bis ins Detail vor, wie man eine Poularde zerlegt und auslöst.

11 Klare Suppe: Geflügelessenz mit Einlage

Aus dem Fond der letzten Episode entsteht nun unter Zugabe weiterer Zutaten und mit Hilfe einer ganz bestimmten Kochtechnik eine leckere Geflügelessenz mit Einlage. Harald Wohlfahrt kocht jeden Schritt einzeln vor und führt dich in die Zubereitung der einzelnen Zutaten ein.

12 Gebundene Suppe: Kürbisschaumsuppe mit Kokos-Espuma

In dieser Episode kocht Harald Wohlfahrt mit uns eine köstliche Kürbisschaumsuppe. Außerdem gibt er ein Geheimnis preis, wie er der Suppe noch einen ganz besonderen Kick verleiht. Das Rezept kann auch als Basis für andere Suppen, wie beispielsweise für eine Karotten- oder Selleriesuppe, genutzt werden.

13 Poulardenbrust mit grünem Spargel, Wildkräutersalat & Gewürzlack

Harald Wohlfahrt verrät auch in dieser Episode wieder jede Menge Tipps und Tricks. Wie brät man eine Poulardenbrust richtig kross an? Wie bereitet man eine köstliche Vinaigrette selbst zu und was braucht es, um Spargelgemüse lecker zuzubereiten? Schritt für Schritt zum mitkochen und lernen.

14 Ballotine vom Perlhuhn mit weißem Spargel & Morchelrahm

Obwohl die einzelnen Zubereitungsschritte dieses Gerichts durchaus komplex sind, findet Harald Wohlfahrt trotzdem noch die Ruhe, um nebenbei mit Trainee Sascha über die Atmosphäre und das Arbeiten in einer, mit 3-Sternen dekorierten, Profiküche zu plaudern. Die genauen Einblicke in die Herstellung der Ballotine, den Umgang mit Pilzen, die richtige Bearbeitung des Perlhuhns und vieles mehr kommen dabei trotzdem nicht zu kurz.

15 Geschmorte Kalbsbäckchen auf Pilz-Risotto mit Gremolata

In dieser Folge zeigt uns Harald Wohlfahrt, wie man Kalbsbäckchen vorbereitet und pariert, erklärt warum manches Fleisch geschmort und nicht gebraten werden sollte, mit welchen Aromaten man dem Fleisch ein tolles Raffinement mitgibt, wie man ein Risotto im Backofen gart und viele weitere praktische Tipps rund um die Zubereitung dieses delikaten Gerichts.

16 Côte de Bœuf mit zweierlei Wurzelgemüse & Ofenkartoffeln

Schritt für Schritt führt uns Harald Wohlfahrt durch dieses feine Gericht. Von der Zubereitung und dem richtigen Würzen des Fleischs, über den Einsatz des passenden Öls, der Kunst, die Beilagen schmackhaft zuzubereiten bis zur Kreation einer leckeren, passenden Sauce.

17 Kalbsfilet mit Wirsing à la Crème

Wie man ein Kalbsfilet richtig zuschneidet und im Sous-Vide Garverfahren die perfekte Konsistenz erhält, lernst du in dieser Episode. Außerdem erzählt uns Harald Wohlfahrt einiges über die Besonderheiten von Trüffel und wie man ihn verarbeitet. Folge dem Sternekoch Schritt für Schritt durch die Zubereitung dieses Premium-Gerichts und guten Appetit beim Genießen!

18 Gebeizter Lachs auf Blini mit Kaviar & Limonenbutter

Eine weitere Delikatesse aus dem Hause Wohlfahrt wird in dieser Episode im Detail Schritt für Schritt vorgekocht. Wie beizt man professionell und schmackhaft einen Lachs? Welche Weine passen zu welchem Fisch? Wie bereitet man eine leckere Zitronengras-Sauce mit Limonenbutter zu? Diese und viele weitere Fragen werden hier beantwortet.

19 Loup de Mer in der Salzkruste mit Artischocken & Muscheln

Fisch in der Salzkruste ist sicherlich ein Gericht, dass jeder gerne einmal kochen möchte. Harald Wohlfahrt erklärt in dieser Episode ganz genau, wie es geht. Von der Vorbereitung des Wolfsbarschs, über die Herstellung der Salzkruste, bis zur perfekten Zubereitung der Beilagen und des Muschelsuds. Die besondere Kunst liegt darin, den Fisch dann wieder von der Salzkruste zu befreien. Hier erfährst du, wie du es richtig machst.

20 Seezunge mit Koriander-Spinat

Wie man eine frische Seezunge küchenfertig macht, wie man jungen Blattspinat mit etwas Zitronenschale zu einer tollen Beilage verfeinert und wie man eine Seezunge richtig würzt und grillt, zeigt uns Harald Wohlfahrt in dieser Folge. Ein relativ einfach zu kochendes aber geschmacklich komplexes Gericht mit großer Wirkung!

21 Seeteufel an der Gräte gegart mit Fenchel & wildem Brokkoli

Gemeinsam mit Steffi kocht Harald Wohlfahrt hier ein weiteres Fischgericht zum Hochgenuss. Jeder einzelne Schritt wird detailliert gezeigt. Von der Zubereitung und dem Anrichten der Zutaten und Beilagen bis zum perfekten Verarbeiten, Garen und Anbraten des Seeteufels. Außerdem erfährst du, welche Gemüse mit welchen Gewürzen harmonieren und mit welchem Trick man den richtigen Garpunkt des Fischs abpassen kann.

22 Oktopus-Salat mit Staudensellerie, Junglauch & Chili

Für alle Oktopus-Liebhaber kocht uns Harald Wohlfahrt seine persönliche Interpretation eines absoluten Klassikers: Dem Oktopus-Salat. Dabei geht es vor allem um die richtige Zubereitung eines ganzen, fangfrischen Oktopus hin zum Salat. Zusätzlich bereitet der Sternekoch eine feine Chili-Marinade und eine tolle Vinaigrette zu und zeigt dabei wieder technische Tricks und Kniffe im Umgang mit den einzelnen Zutaten.

23 Schokoladen-Souflée mit Mango-Chili-Salat

Harald Wohlfahrt offenbart uns die Geheimnisse und Grundregeln, die die Zubereitung eines der schwierigsten Desserts gelingen lässt: Das Souflée. Diesmal kommt es wirklich auf Genauigkeit an. Du lernst, wie man das Souflée besonders fluffig und aromatisch kocht. Geschmacklich abgerundet wird das Ganze mit einem Mango-Chili-Salat.

24 Apfeltarte mit Karamell-Royal auf Calvados-Schaum

Vom Blind-Backen des Blätterteigs und der Wahl der richtigen Apfelsorte, über die Herstellung von Karamell und dem Flambieren der Apfelfüllung, bis hin zur Zubereitung einer feinen Sabayone, führt uns Harald Wohlfahrt Schritt für Schritt an sein persönliches Lieblingsdessert heran. Dabei erläutert er auch die Bedeutung des Desserts in der Menüabfolge.

25 Einfach beeindruckend Kochen

Zum Abschluss seiner Meisterklasse macht Harald Wohlfahrt noch einmal Mut und erläutert, wie man die gehobene Sterneküche mit ein paar kleinen Kniffen und Tricks auch für zu Hause gut adaptieren kann und wie sich jeder mit etwas Geduld und der richtigen Einstellung Schritt für Schritt zu einem richtig guten Koch entwickeln kann.

Einfach beeindruckend Kochen lernen.

Die Meisterklasse führt dich durch die zeitgenössische französische Küche: Von der Auswahl der Zutaten, über die Zubereitung, bis hin zu außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen.

Unbegrenzter, flexibler Zugang zu jeder Zeit

9 Stunden Online-Videos in Kinoqualität

90 Seiten Workbook mit 19 Rezepten

Harald Wohlfahrt ist eine lebende Kochlegende. Seit über 25 Jahren kocht der gebürtige Schwarzwälder 3-Sterne und bildete 70 weitere Sterneköche aus – das schaffte bisher kein anderer deutscher Koch. In seiner Meisterklasse führt Harald Wohlfahrt dich in 25 Episoden durch die zeitgenössische französische Küche.

JETZT BUCHEN

MEISTERKLASSE