

INSEKTEN ZUM KOCHKURS

SAMSTAG, 21.04.2018

FUTUREFOODSTUDIO, WIEN

YIPIEEEE!
#40

ZIRP™



Vorab

Pesto mit Buffalowurm und Tomate
Helga – Tanke Alge

1 Gang

**Spargel weiß & grün / Wanderheuschrecken in Salz gebacken
Zitronen- Olivenölemulsion / Morcheln & Erbsen**

*Wanderheuschrecken, Spargel weiß & grün, Zitronen, Olivenöl, Butter, Morcheln
Zwiebel weiß, Erbsen, Wildkräutersalat, Babyparadeiser*

2 Gang

Bärlauch Cremesuppe / Kartoffel & Heimchen Praline

Heimchen, Sellerie, Honig, Cayenne Pfeffer, Obers, Milch, Karotten, Knoblauch, Lorbeer, Pfeffer, Muskat

3 Gang

Süßkartoffel Eintopf / saure Himbeeren / Ziegenjoghurt & scharfe Mehlwürmer

*Mehlwürmer, Süßkartoffel, Ingwer, Chili, Orangensaft, Koriander, Zitronengras, Kafir Blätter,
Tamarindenpaste, Himbeeren, Weißweinessig, Zucker, Ziegenjoghurt, Sauerrahm*

4 Gang

Erdbeeren im Mohnbackteig / karamellisierte Buffalowürmer & Vanillesauce

Buffalowürmer, Erdbeeren, Weißwein, Mehl, Öl, Vanille, Eidotter, Milch, Obers, Butter, Rum, Mohn

Heute für Euch da: Christoph Thomann / Haubenkoch Sebastian Müller / Etienne Eberle

zirpinsects.com / events@zirpinsects.com
hanni rützlers futurefoodstudio- Brunnengasse 17, 1160 Wien
Christoph Thomann Tel.: (+ 43) 699 1234 4978



Teilt euer Foto beim Insekten essen!
#zirpinsects