

# Carsten Dorhs – Jung und kreativ



Carsten Dorhs, 39 Jahre, zählt zu den bekanntesten Jung-Köchen Deutschlands und erfreute die Fernsehzuschauer in der beliebten Sendung „Kochduell“ bei VOX als auch im Frühstücksfernsehen von Sat 1 bei „Doppelt kocht besser“ mit seinen kreativen Rezeptideen.

Carsten Dorhs` Philosophie:  
Kochen muss einfach nur Spaß  
machen!

Sein beeindruckender Lebenslauf enthält neben zahlreichen Stationen in der führenden „Sterne“ Gastronomie auch einen Aufenthalt auf dem Luxus-Segelschiff Seacloud (5 Sterne) - natürlich als Küchenchef.

Mit lockerem Spaß an der Freude lässt er beim Kochen in null Komma nichts den Funken auf seine Kochschüler überspringen.

---

## la cucina – Kochschule & mehr

Ansprechpartner: Carsten Dorhs  
Straße: Konrad-Zuse-Ring 25  
PLZ/Ort: 53424 Remagen/Rhein  
Telefon: 0 26 42 - 993 95 39  
Fax: 0 26 42 - 993 95 33  
E-Mail: [mail@carsten-dorhs.de](mailto:mail@carsten-dorhs.de)  
Homepage: [www.carsten-dorhs.de](http://www.carsten-dorhs.de)



„la cucina“ >>

## | „la cucina“ - Kochen mit Spaß

Als Autor zahlreicher Kochbücher lag es nahe, das sich Carsten Dorhs schließlich einen großen Traum erfüllte: die Kochschule „la cucina“ in Remagen/Rhein. Dort wird seitdem der Kochlöffel zu den unterschiedlichsten kulinarischen Themen geschwungen. Seit Oktober 2002 gibt er hier seine Tipps und Tricks in einer lockeren Atmosphäre und tollem Ambiente begeisterten Hobbyköchen in der Kochschule weiter.



Die wichtigste Grundregel dabei: der Spaß darf niemals zu kurz kommen. Denn nur, wenn man mit Spaß dabei ist, so die Philosophie des Meisterkochs, kann man das auch beim Kochen weitergeben. Und das wirkt sich sofort positiv auf das Essen aus.



## Kartoffelgalette und Lachstartar

### Zutaten:

4 mittelgroße Kartoffeln, festkochend  
300 g Lachs  
1 Schalotte

1 Bd. Schnittlauch  
1 Limone  
4 cl Olivenöl

Salz, Pfeffer,  
Muskat  
Öl zum Braten



### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Wichtig: Auf keinen Fall in Wasser legen, da sonst die Stärke verloren geht, die wir als „Kleber“ benötigen. Die Kartoffelscheiben in Kreisformen (Durchmesser ca. 7 cm) übereinander legen, so dass sie sich immer mindestens zur Hälfte überlappen. Diese Kartoffeltaler vorsichtig in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Muskat würzen und auf Küchenpapier ablegen. Den Lachs und die Schalotte in Würfel schneiden, den Schnittlauch klein schneiden und alles vermengen. Mit Olivenöl, Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachstartar auf die Kartoffeltaler setzen und nach Lust und Laune garnieren: mit Crème fraîche, frischen Kräutern oder vielleicht sogar mit Kaviar servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten