

Frisch-Fisch-Kochkurs (Nr. 2) vom 9. September 2016

Mit diesem zweiten Kurs 2016 bei Dörig & Brandel ist es uns gelungen, auch all jene interessierten Teilnehmer zu berücksichtigen, welche das erste Mal infolge Überbuchung verzichten mussten.



Herzlich wurde die kochbegeisterte Teilnehmerschaar (17 „Köche-/Köchinnen“) um 19:00 Uhr von den beiden Kursleitern Andreas Altorfer und Christoph Jegen empfangen.



Beim Begrüßungs-Apéro mit Weisswein, Prosecco und leckerem Pulpo vom Grill herrschte sogleich eine lockere Atmosphäre.



Für diesen Kursabend konnten wir als „special guests“ auch gleich vier Mitglieder des Sportfischervereins Hard begrüßen. Wirklich schön, so tolle Reviernachbarn zu haben und bei einer solchen Gelegenheit etwas näher kennenzulernen.



Kursleiter Christoph Jegen und Anreas Altdorfer



Anschließend wurden wir eingeladen, die Verarbeitungsabteilung zu besichtigen. Natürlich mit Haarnetz, Überschuh und schönen, kleidsamen weissen Mänteli. Andreas Aldorfer zeigte uns, wie verschiedene Fische filetiert, gehäutet und kochfertig vorbereitet werden.



Der sehr interessante Rundgang durch die Aufbereitung und Lagerung der kostbaren Fische führte uns auch durch die Kühllager.

Dort herrschen Temperaturen von minus 3 bis minus 60 Grad (!).

Es werden dort auch Hummer, Austern und verschiedene Muscheln gelagert.





Auch Sashimi, begleitet von Algensalat hat nicht gefehlt, mmmhh....



Zurück im Lokal wurden wir mit einer warmen Fischsuppe und Lachs verwöhnt. Dann ging es mit Kochen los. Alles war fein säuberlich vorbereitet und Christoph Jegen führte vor, wie der erste Gang gekocht wird. Tagliatelle mit Frühlingszwiebeln, Hummerschwanz und Garnele. Alle machten sich gleich an die Arbeit und schnippelten, brutzelten und probierten.



Während wir unsere erste Kreation genießen konnten, waren die Heinzelmännchen in der Küche. Sie machten den Abwasch, putzten unsere Spuren weg und bereiteten schon alles für den zweiten Gang vor.



Gedünstete Seezungenröllchen, gebratener Loup de mer, Safransauce und einem speziellen schwarzen Reis. Für den dritten Gang wurden die Fische auf Gemüsebett in den Ofen geschoben. Auch diesmal ist alles hervorragend gelungen!



Zum Schluss wurde noch Glace serviert. Andreas Altorfer überreichte uns Gutscheine für den nächsten Einkauf und verteilte Rezeptbücher. Mit einem grossen Applaus wurde die Crew verabschiedet. Wir durften noch ein bisschen bleiben und beim Wein das Erlebte diskutieren.

Ein mega gelungener Anlass (...auch zum Zweiten!)

Organisatoren: Jacky und Peter

Berichte: Rebecca und Peter