

Frisch-Fisch-Kochkurs bei Dörig & Brandl vom 28. April 2017



Herzlich wurde unsere kochbegeisterte Teilnehmerschaar (23 „Köchinnen und Köche“) um 18:00 Uhr vom Kursleiter Christoph Jegen und seinen eingespielten Assistenten empfangen.



Pulpo vom Grill mmmhhh....

Beim Begrüssungs-Apéro herrschte sogleich eine lockere Atmosphäre.

An diesen Kursabend konnten wir als „special guests“ auch drei Mitglieder des Sportfischervereins Hard begrüßen. Wirklich schön, so tolle Reviernachbarn zu haben!



Begrüßungsansprache und kurze Einführung von Christoph Jegen.

Schritt für Schritt sollen im Verlauf des Abends gleich dreierlei Richtungen angepeilt werden...

Fisch vom Grill – Fisch aus der Pfanne – Fisch aus dem Ofen

Dann hiess es: gelbe Schürze anziehen und „ab in die Küche“!!!



Alles war fein säuberlich vorbereitet und Christoph führte vor, wie der erste Gang zubereitet wird.





Der erste Gang: Hummerschwanz und Crevetten. Grillfertig hergerichtet und mariniert...



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. ...Fisch aus der Pfanne

Loup de mèr Filets, Bärlauchsauce und Venere Reis





Für den dritten Gang, **Fische aus dem Ofen...**, wurden Eglifilets im Pizzateig und Lachs im Blätterteig vorbereitet.

Vorgesehen war an Stelle der Eglifilets eigentlich Stör, welcher jedoch wie Christoph mitteilte leider nicht lieferbar war.



Die gelungenen Kreationen wurde aufgeschnitten, mit Blattsalat und Vinaigrette serviert und gemeinsam mit einem passenden Glas Weisswein genossen.



Zurück in der Küche zeigte uns Christoph alle Kniffs und Tricks wie man ganze Fische für den Grill vorbereitet und was beim Grillen alles beachtet werden muss.

4. Gang

ganze Fische vom Grill... dazu

- Tartare und Cocktailsauce
- Ofenfrisches Baguette
- Salatgarniture



Dorade Royal, Zander, Lachsforelle in der Salzkruste und Steinbutt vom Feinsten!



In der zur Verfügung stehenden Zwischenzeit konnten interessierte Teilnehmer zusammen mit Christoph noch einen sehr interessanten Rundgang durch die Aufbereitung und Lagerung der kostbaren Fische und auch durchs Kühlager machen. Dort herrschen Temperaturen von minus 3 bis minus 60 Grad (!).



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



Zurück an der Wärme wurde (trotz eigentlich schon vollen Bäuchen) der 4. Gang genossen.



Sorbet-Dessert zum Schluss und Wettbewerbsüberraschung 😊

Christoph 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 bei Wein oder Espresso den mega gelungenen Anlass ausklingen lassen.

April 2017 Peter Sieber