

Frisch-Fisch-Kochkurs vom 29. April 2016

Der Fischhändler Dörig & Brandel AG ist sicher allen wohl bekannt und einige von uns waren auch schon in Schlieren an einem Kochkurs. Endlich war es wieder soweit!



Mit 22 Teilnehmern wurden wir herzlich von den beiden Kursleitern Andreas Altorfer und Christoph Jegen empfangen und durften erstmal einen feinen Begrüssungs-Apéro mit Weisswein, Prosecco und Pulpo vom Grill geniessen.



Anschliessend wurden wir eingeladen, die Verarbeitungsabteilung zu besichtigen. Natürlich mit Haarnetz, Überschuhen und schönen, kleidsamen weissen Mänteli. Andreas Altdorfer zeigte uns, wie verschiedene Fische filetiert, gehäutet und kochfertig vorbereitet werden. Eine Seesunge von 846 Gramm musste zerlegt werden, aber wieviel Gramm wiegt das kochfertige Filet? Kurt war mit 280 Gramm nur ein Gramm daneben und sein Preis waren dann diese Seesungenfilets.



Nun zeigte uns Andreas Altdorfer auch die Kühllager, in welchen die Fische bei 3 bis minus 60 Grad auf den Verkauf warten. Es werden dort auch lebende Hummer, Austern und verschiedene Muscheln gelagert.



Als Abschluss der Besichtigung öffnet er einige Austern, die wir dann schlürften. Für einige das erste mal. Auch Sashimi hat nicht gefehlt, begleitet von Algensalat.



Zurück im Lokal wurden wir mit einer warmen Fischsuppe und Lachs verwöhnt. Dann ging es mit Kochen los. Alles war feinsäuberlich 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 Reis. Für den dritten Gang wurden die Fische auf Gemüsebett in den Ofen geschoben. Auch diesmal ist alles hervorragend gelungen und alle waren wieder am Schlemmen.



Zum Schluss wurde noch ein 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! Mmmhhh...

Da bereits im Vorfeld die Resonanz auf den Kurs sehr gross war und nicht alle teilnehmen konnten, entschieden wir, dass wir am 9. September gleich wieder reservieren. Die Anmeldung ist bereits auf unserer Homepage aufgeschaltet.

Allen Organisatoren ein herzliches Dankeschön.

Rebecca

