

Aschermittwoch 2013 –Wir kochen wieder Fisch!

Mehr als 20 Personen „Fischkoch-Fans“ hatten sich zum traditionellen Aschermittwoch-Fischkochen unseres Conviviums angemeldet. Und wie jedes Mal, sollte es wieder etwas besonderes sein. Dieses Mal haben wir uns an **Bacalao**, also Stockfisch, und an den Wanderer des Meeres, den **Skrei**, gewagt. Und natürlich gab es auch eine ausgefallene Nachtischvariation, **Mascarpone-Mango-Tonkabohnencreme mit Gallianobrösel**.

Bacalao-Salat mit Kartoffeln und Bohnen

~~~~~

*Skrei mit Olivenöl gegart  
Schnittlauch-Dill-Graupen  
weisse Balsamicsauce*

~~~~~

*Mangomascarponecreme mit Tonkabohne,
Gallianobrösel und Schokoraspel*

Es gab also vor dem Genuss einiges zu tun – wie man sieht:





Rezepte auf unserer WEB-Seite:
[„Das Convivium kocht“](#)