

Fischmenü am Aschermittwoch – 2. März 2022

An diesem Aschermittwoch war es mal wieder so weit: Wir haben gemeinsam ein Fischmenü gekocht.

In der schönen Küche der Kochschule Schellenberg trafen sich 18 Teilnehmer zu diesem Event, der wegen der Corona-Pandemie im letzten Jahr ausfallen musste.

Wenn wir an Fisch denken, denken wir natürlich auch an die Überfischung der Meere und an eine nicht nachhaltige Fischzucht (Massentierhaltung).

Wir müssen also beim Kauf daran denken, dass der Fisch nicht auf der „Roten Liste“ steht. Die Lachsforelle für unser Hauptgericht kam deshalb von unserem Mitglied Bernd Bassmann, der eine kleine eigene Fischzucht hat.

Es war ein schöner gemeinsamer Kochabend mit vielen Gesprächen und guter Laune.



Die Menüfolge:



Linsensalat mit Sardellen auf Crostinis

Lachsforelle im Ofen gegart mit Gemüse und einer Weißwein-Buttersauce



Griesflammeri mit Kirschkompott