

## „Frühling trifft Fisch“ (21.06.2018)

„Frühling trifft Fisch“ - das war das Thema des zweiten Kochabends unseres Slow Food Essen Kochstammtisch.

Gemüse frisch vom Markt, Forellen aus dem Velberter Teich von Bernd Baßmann u. v. m. - mit viel Spaß und Freude wurde an diesem Abend ein 3-gängiges Menü „gezaubert“. Und natürlich gemeinsam mit genauso viel Spaß und Freude genossen.

- Salat von Frühlingsgemüse mit Oktopus und Wildkräuterpesto
- Pochierte Forellenklobßchen und gebratene Forellenfilets auf Graupen-Lauch-Risotto
- Marinierte Erdbeeren mit Minzschaum

Die Rezepte - sie passen auch in die Sommerzeit - finden Sie unter Rezepte.

Nach dem genüsslichen Verzehr wurde als neuer Termin der **18. Oktober 2018** vereinbart. Das Thema wird „**Alles Ente**“ sein - also alles von der Ente, traditionelle und neuere Kochverfahren.

**Hinweis:** Die Kochgruppe ist z. Zt. voll belegt. Natürlich kann es dazu kommen, dass ein Teilnehmer nicht am Kochabend teilnehmen kann (Urlaub, Krankheit, Beruf, Umzug ...). Gerne nehmen wir Interessierte in eine Nachrückerliste auf. Vielleicht ergibt sich daraus auch die Möglichkeit, weitere Kochgruppen zu gründen. Anfragen zu einem „vegetarischen Kochkurs“ hat es z. B. bereits gegeben. Gerne sind wir behilflich und helfen gern beratend und auch praktisch bei der Umsetzung. Anfragen bitte über [essen@slowfood.de](mailto:essen@slowfood.de) - auch für die Nachrückerliste.