

Aschermittwoch-Hering satt!

Hering satt – Schneckentisch am Aschermittwoch

Mittwoch, 9. März 2011

Trotz einigen Suchens fanden alle Teilnehmer die etwas versteckte Schulküche in der Frida-Levy-Gesamtschule fast pünktlich. Kaum angekommen konnten sie sich einen ersten Eindruck in einer der Kochkochen verschaffen, was sie an diesem Abend erwarten konnten:

Heringessen satt!



....lecker, große Auswahl!

Doch bevor es zum Essen gehen konnte musste noch einiges zubereitet werden. Die Slowfood-Mitglieder Ludger Baalman und Andreas Neumann, als Gastgeber, moderierten gemeinsam den kulinarischen Abend und erzählten etwas zur Location und zum organisatorischen Ablauf.

Ludger Baalman (l) und Andreas Neumann (r) Manfred Weniger (Hintergrund)

Um die Gemeinschaft zu fördern lud Andreas Neumann alle Teilnehmer ein, selbst Hand anzulegen denn es mussten noch einige Gerichte zubereitet werden. Dabei erzählte der gelernte Koch einiges zum Hering, den Fanggebieten und deren Zubereitung zu Hering in Öl, Bismarckheringe, Brathering, eingelegten Matjes usw.



...gute Vorbereitung ist die halbe Mahlzeit!



Amuse Gueule von einer edlen Spenderin

Gleich anschließend wurden die unterschiedlichen Heringsprodukte und Marinaden erklärt. Er zeigte, wie man ein leckeres Matjestatar auf Schwarzbrot zubereitet, wie ein Heringssalat hergestellt wird, und wie man eingelegte Heringe zu einem leckeren warmen Gratin verarbeiten kann.



...viele Hände waren nötig, damit alles rechtzeitig fertig wurde.



Matjestatar auf Schwarzbrot, lecker!



...fleißige Helfer bei der Arbeit

Während die einen die von Andreas Neumann vorbereiteten Saucen umfüllten, die anderen das Heringssalat zubereiteten und in den Ofen schoben, die Kartoffeln karamellisiert und kleine Matjesfilets auf Spieße mit Früchten aufgesteckt wurden, sorgten die anderen Teilnehmer dafür, dass die ersten Matjes-Variationen auf Teller wie in einem Restaurant angerichtet wurden.



Der Heringssalat wird vorbereitet,



die leckeren Matjesfilet-Spieße mit Früchten vorbereitet.



...ob das mit dem Karamel so richtig ist??



Edle Matjes-Variationen gekonnt angerichtet!



..wunderbar! Karamalisierte Kartoffeln. Sodann konnte man endlich zum ersten Gang schreiten. Zu Trinken konnten die Teilnehmer zwischen einem erfrischenden Pils und Mineralwasser aus Essen, sowie Cidre von van Nahmen und einen hervorragenden Riesling vom Weingut Querenbach und einem Grauburgunder vom Weingut Knobloch wählen. Aber auch das Testen, welches Getränk zu welchem Matjes passt, konnte getestet werden.

...auch ein bißchen Spass war natürlich dabei!



Der Start:

- Matjestartar auf Pumpernickel
- Heringssalat mit Paprika in einer Gin- Vinaigrette
- Bismarckheringe pur mit Zwiebeln
- Primtjes - der feine Matjes -
- mit Birnen-Bohnen-Specksauce und Rote Beete- Dillcreme

Matjesspieß mit Früchten an Currysauce

Anschließend wurden verschiedene Matjesspezialitäten herumgereicht und jeder konnte herzhaft zugreifen und seine Favoriten herauschmecken:

„Smoky“- Aalrauch- Matjes mit Apfel- Ingwersauce

Zwiebelmatjes mit Apfel- Meerrettich

Bärlauch- Matjes

Sherry- Matjes

Nachdem der erste Hunger gestillt war referierte Ludger Baalman über die Traditionen des Aschermittwochs aus weltlicher, heidnischer und religiöser Sicht.

Ludger Baalman mit seinen interessanten Informationen zu den Aschermittwoch-Gebräuchen



...das könnte so manch einen interessieren...

Zum krönenden Abschluss gab es:



frisch gebratene Heringe mit einer Senf-Limettensauce und karamellierte Kartoffeln und einen Heringsgratin...köstlich, der frisch gebratene Hering!!!



...und dazu die karamelierten Kartoffeln vom Backblech, lecker



...der Hering-Gratin—himmlisch!

Der Gaumenschmaus war perfekt, alle halfen tatkräftig beim Aufräumen und Spülen in der Küche, sodass alle mit vollem Magen, mit Wissen und einem guten Gefühl nach Hause gingen.



...gemeinsam geht es besser!



...alles muss wieder blank werden.

Die Rezepte von dieser Veranstaltung finden Sie in unserer Rubrik "Rezepte".

Text: © Andreas Neuman / Bilder: © Jürgen Brinkmann