

# Jubiläum - 5 Jahre Aschermittwoch-Fischkochen

Aschermittwoch 2015 - zum fünften Mal, zum Jubiläumskochen - trafen wir uns zum gemeinsamen „Fischkochen“. Unser Motto in diesem Jahr:

## Gutes aus Gewässern - Gutes vom Land

Gutes vom Land. Das war für uns das Gemüse aus der Region - **Rote Bete, Meerrettich, Sellerie, Spitzkohl, bunte Möhren (rote,lila,gelbe), Grünkohl.**

Und es sollte modern und extravagant, spielerisch und experimentell zubereitet werden - einem Jubiläum gerecht. **Aber immer mit Fisch!**

Und dann wurde es spannend. Ende Januar gab es die Information, dass die Grünkohl-Ernte in diesem Jahr witterungsbedingt bereits dem Ende zuzuging. Wir hatten Glück: Der *Bioland-Landwirtschaftsbetrieb Klosterberghof* der *Franz Sales Werkstätten GmbH* hatte noch ein „paar Reihen“ Grünkohl stehen und hat ihn für uns, für unser Essen auf dem Feld stehen lassen, sozusagen aufgehoben. So konnten wir Grünkohl erntefrisch verarbeiten.

Wir hatten nicht nur ein schönes Farbenspiel bei den einzelnen Gängen, es war auch ein Geschmackserlebnis! (Menü im Anhang)



Über 20 Slow Foodies und Freunde von Slow Food trafen sich in der „Kochschule im Schellenberger Schloss“ wieder zu diesem gemeinsamen Kochen. Und das „gemeinsam“ ist wörtlich zu nehmen. Vom Fischzerlegen bis zum Gemüseschneiden, vom Kochen und Braten bis zum Anrichten - alles wurde an diesem Abend wieder selbst von den Teilnehmern durchgeführt. Dass viele Köche „nicht den Brei verderben“ konnte man an diesem Abend genussvoll mitgestalten und erleben

Gestartet wurde mit einem Rote-Bete-Mousse mit Sesam- und Walnussaromen, getoppt mit einem Meerrettichschmand und einem eleganten Räucherfisch-Schaum mit Anisnoten.

Danach folgte ein „gewürzter Seeteufel“ auf zartem, farbenprächtigem geschmorten Spitzkohl- und Wurzelgemüse, das die einzelnen Bestandteile gut erkennen und schmecken ließ. Dann gab es diverse Grünkohlaromen durch verschiedene Zubereitungsvarianten (leichtes Püree, pulverisierter und frittierter Grünkohl) an zartem Zander mit einem Sellerieschaum - es war eine wahre Geschmacksexplosion.



Die Nachspeise spielte dieses Spiel mit seinen süß-würzig-salzig gehaltenen Aromen voll mit.

Die Herausforderung an diesem Abend, die eigentlich rustikalen Gemüse mit sowohl kräftigem (Seeteufel) als auch zartem (Zander) Fisch bei Unterstreichung ihres Eigengeschmacks modern und mit Eleganz zu verbinden, Tradition mit modernen Elementen geschmacklich zu kombinieren, war gut gelungen und hat allen Teilnehmern nicht nur beim gemeinsamen Zubereiten Spaß und Freude bereitet, sondern vor allem auch sehr gut geschmeckt. Slow Food-like.



Die einhellige Meinung - das Aschermittwochkochen muss weitergehen.  
Bis hin zum nächsten Jubiläum!



Fotos:  
M. Hartung,  
S. Hackbarth,  
E. Trzaska,  
M. Weniger