

Wir kochen am Aschermittwoch

Am 26. Februar 2020, dem Aschermittwoch, traf sich das Convivium – wie in den Vorjahren – zum gemeinsamen Fischkochen in der Kochschule im Schellenberger Schloss. Ein einfaches, schmackhaftes Menü war von einer Vorbereitungsgruppe ausgewählt worden und dankenswerter Weise waren auch alle Einkäufe erledigt.



Mit einer wohlschmeckenden Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe startete die eine Kochgruppe, während die andere die Vorspeise vorbereitete: Geräuchertes Forellenfilet mit frischem Meerrettich, Estragon-Mayonnaise, an Graupenrisotto und Roten und Gelben Beten.



Es folgte ein auf der Haut gebratener Skrei mit Rosenkohl, der noch mit magerem Speck angebraten war. Das Dessert mundete allen zum Abschluss ausgesprochen gut: Bayerische Vanille-Creme mit Himbeer-Mark. Einfach ein Klassiker!

Beim Kochen und Essen ging es fröhlich und lebhaft zu. Die Kochschule sorgte mit einem guten Gläschen Wein für die gelungene Begleitung und hilft wie immer souverän bei den plötzlichen Hilferufen: "Oh, wo finde ich denn hier die Schneebeesen und eine Reibe für den Meerrettich..."

Ein überaus gelungener Abend. Und natürlich: soweit es ging, wurden regional und saisonal produzierte Lebensmittel verwendet. Ein Tipp: die frisch geräucherten Forellenfilets kauften wir im Felderbachtal, bei Familie Huxel. Ganz fein!

Bericht: Ingrid Lotz-Ahrens / Fotos: Ingrid Lotz-Ahrens; Sabine König