



Zweiter Kochkurs «heimische Fischküche»

Mittwoch, 8 Mai 2019



In der Schulküche vom Sekundarschulhaus Mettlen in Pfäffikon treffen sich die sechzehn TeilnehmerInnen und Teilnehmer und warten gespannt darauf, dass es los geht. Unser Festwirt Ivan Stadler hat das Ganze organisiert und begrüsst uns und die Kochschullehrerin Sabine Hofmann.



Sofort wird uns allen klar, dass Sabine eine versierte Lehrperson ist, nachdem sie uns die fünf verschiedenen Gänge unseres Abendessens vorgestellt hat und uns jeweils den einen oder anderen Kniff für die Zubereitung erläutert hat. An der Wandtafel hat sie den Ablauf des Abends notiert und bei allen vier Kochstationen hat sie die benötigten Zutaten bereitgestellt. Nur die Fische fehlen noch, da diese in der Kühle sind.



Wir teilen uns auf die vier Küchen auf und nachdem wir uns abgesprochen haben, wer was zubereitet, geht es zur Sache. Für jeweils 8 Personen wird ein Gang zubereitet: Apéro Häppchen mit Egli Filets und Käse, welche auf der Zunge vergehen, geröstete Nüsse mit süchtig machendem Überzug, Salat mit geräucherter Forelle und Avocado, rassiges Senfsüppchen mit Forelle und Zwiebelssprossen, Zander auf Lauchbeet mit himmlischer Safransauce. Zum Abschluss gibt es noch feinen Zitronengraskuchen mit oder ohne Kaffee...





Wenn Ihnen nun beim Lesen und beim Betrachten der Bilder das Wasser im Munde zusammengelaufen ist, dann kann ich Ihnen nur empfehlen sich in zwei Jahren beim dritten Kochkurs, hoffentlich wieder mit Sabine, frühzeitig einen Platz zu sichern...

Thomas Bräutigam