

Gelungener Fischkochkurs am 20.+21.10.2023

Am 20. und 21.10.2023 veranstaltete der Fischerei-Verein Amberg 1893 e.V. unter der Leitung von Chefkoch Wolfgang Fuchs und seinem Team von insgesamt sieben Sous-Chefs einen Fischkochkurs in der Schulküche der Grund- und Mittelschule Freudenberg. 18 Teilnehmer/innen aus der Stadt Amberg und dem Landkreis Amberg-Sulzbach sowie aus dem restlichen Bayern, aus Baden-Württemberg und aus Sachsen nahmen an dem Kurs zur kulinarischen Verwertung heimischer Fischarten, wie Karpfen, Forelle, Hecht und Weißfischen, teil.



Unter anderem lernten die Teilnehmer/innen unter fachkundiger Anleitung, Salmoniden nach nur zwei Schnitten in Sekundenschnelle auszunehmen und auch das ordnungsgemäße

Filetieren von Fried- und Raubfischen.



Die Y-Gräten der Friedfische wurden mit Hilfe eines

Grätenschneiders für den späteren Verzehr „unschädlich“ gemacht.



Neben heimischen Fischarten kamen auch für die Oberpfalz eher untypische bzw. exotische Spezies in den Kochtopf, zum Beispiel invasive Signalkrebse aus der Vils und Grasfische aus umgebenden Teichen.



Das Flusskrebbsfleisch war unter anderem auch eine schmackhafte Zutat in der Quiche mit Räucherfisch und gedünstetem Gemüse.



Die Teilnehmer/innen lernten außerdem in diesem Kurs, dass sich nicht nur die Filetstücke der Fische zur Zubereitung köstlicher Fischgerichte eignen, ...



... sondern auch ein aromatischer Fischsud aus den Karkassen filetierter und geräucherter Fische hergestellt werden kann.



Alles in allem wurde mehr als ein Dutzend Fischrezepte unter entsprechender Anleitung zubereitet, von einfachen Fischpflanzerln, frittierten Fisch-Chips, Karpfen-Rösti, ..., über Fisch in Folie, im Wurzelsud oder in Wein-/Bierteig, bis hin zu geräuchertem Fischfilet mit Fischbrät im Wirsingmantel, gefülltem Gemüse mit Fischbrät und mit Käse überbacken ...



... und Fisch geschmort mit Pilzen in RotweinsöÙe.



Ergänzt wurden diese Rezepte mit Kochanleitungen für klare Fischsuppe mit Gemüse, Fisch und Brätklößchen sowie gebundene Suppe mit Rauchfischfond.

Nebenbei wurden Forellen über Nacht in Salzlake eingelegt und am Folgetag im Tischräucherofen goldgelb geräuchert. Zwischendurch wurden immer wieder kleine Köstlichkeiten wie gebeizte Forelle in Dillsauce und Forelle nach Matjes-Art verkostet sowie mit den richtigen Handgriffen Räucherfisch-Creme, Karpfen-Tartar, ... hergestellt. Alle Speisen wurden entweder direkt vor Ort verzehrt oder von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen mit nach Hause genommen.

Bei der Gemeinde Freudenberg sowie der Grund- und Mittelschule Freudenberg bedanken wir uns ganz herzlich für die Bereitstellung der Schulküche! Unser abschließender Dank gilt unserem Chefkoch Wolfgang sowie den Sous-Chefs Irmi & Anderl, Anett & Leander, Andreas und Patrick sowie einzelnen

Mitgliedern (Günter, Christian, ...) für das Fangen bzw. Bereitstellen der Fische zur kulinarischen Verwertung!

Eine Neuauflage des Fischkochkurses ist für den 25.+26.10.2024 geplant. Weitere Informationen zu unserem Kursangebot sind hier zu finden:
<https://www.fischereiverein-amberg.de/lehrgaenge-und-kurse/>