

Aschermittwoch – 6. März 2019



Wie schon in den letzten Jahren haben wir das Ende der Fastnacht mit einem kleinen Festmahl begangen: Fisch natürlich. Unter dem Motto EINFACH FISCH kochten wir in fröhlicher Runde gemeinsam in der Kochschule im Schellenberger Schloss ein unkompliziertes, wohlschmeckendes Fischgericht. Und hatten sehr viel Vergnügen dabei!

Für unser Menü verwendeten wir natürlich nur allerbeste Produkte, soweit es geht aus der Region. So kamen die frischgeräucherten Forellen von **Huxel** im Felderbachtal, den **Glücksstädter Matjes** lieferte Produzent Henning Plotz, ein „Matjes-Rebell“, Sellerie kauften wir bei Bauer Maas, Mittelhammshof in Essen, Skrei und viele Zutaten im Frische-Paradies.

Sauerkrautsüppchen mit geräucherter Forelle

*Zwei Varianten vom Hering:
Glücksstädter Matjes mit Sellerie-Mousse
und*

Hering ganz klassisch mit Rote Bete, Äpfeln

Skrei aus dem Ofen mit Kartoffelchen

Panna cotta mit einer ganz besonderen Orangenmarmelade

Rezepte auf Anfrage unter: essen@slowfood.de



Bericht: I. Lotz-Ahrens / Fotos: M. Weniger