

Fischmenü am Aschermittwoch – 14. Februar 2024

Am Aschermittwoch haben wir in der schönen Küche im Schellenberger Schloss wieder unser Fischmenü gemeinsam gekocht.

Ein feiner Menüplan war von einer AG vorgeschlagen worden (Rezepte s. a. unsere Webseite) und nachdem alle Zutaten - soweit immer möglich regional und nachhaltig - besorgt wurden, konnte es losgehen.

Es wurde geschnibbelt, gerührt, gekocht und sogar ein Strudel gebacken – mit viel guter Laune und etwas „Koch“wein gehörte auch dazu.

Aber gerade bei einem Fischmenü sind wir uns der Verantwortung sehr bewusst. Wir hatten Zander aus der nachhaltigen Müritz-Fischerei gewählt, die auch bundesweit versendet. Und die geräucherte Forelle wurde beim Forellenhaus am Huxel (Essener Süden, Felderbachtal) im Direktverkauf besorgt. Und wer den Duft dieser frisch geräucherten Forellen in der Nase hatte, wird die eingeschweißten Filets von den Supermärkten oder den großen Bioläden nicht mehr auswählen.

Frischfisch aus dem Meer ist ohne Zweifel eine Delikatesse, aber die Meere sind so überfischt, dass wir dies für Slow Food Menüs vermeiden.

