

Bericht Aschermittwoch 14.02.2018



Am Aschermittwoch ist längst noch nicht alles vorbei...

Denn wir haben wie schon in den letzten Jahren, das Ende der Fastnacht mit einem kleinen Festmahl begangen: Fisch natürlich. Und von uns gemeinsam in fröhlicher Runde in der großen Küche der Kochschule Schloss Schellenberg zubereitet.

Und das war unser köstliches Menü:

- Steckerübensüppchen mit geräuchertem Lachs
Graubrot-Crunch
- Zander in Biersauce, Brotmousse
- Konfirter Hecht mit Weizen-Gurken-Risotto
an Dill-Schnittlauchpesto
- Gewürzter Apfelcrumble mit Vanillesauce



(Fotos: E. Trzaska)