Fisch-Koch-Kurse / „Fisch auf Ihren Tisch"

„Letztes Mal habe ich einen Fisch zerlegt. Doch was dabei rauskam,
war nur noch für eine Suppe geeignet...."

Vielleicht haben Sie diese Situation schon selbst erlebt. Eigentlich ist das Zerlegen von Fischen gar nicht so schwer. Meistens fehlt nur das gewisse „know how" und die richtige Übung.

Das kann man lernen.
Wir helfen Ihnen dabei!

Wir kommen zu Ihnen: ob im Fischereiverein oder in Ihrem persönlichen Umfeld - z. B. Ihrer eigenen Küche zeigen wir Ihnen (und Ihren Freunden) alle Tricks.

Nicht nur Theorie sondern auch die praktische Zubereitung der Fischküche. Wir bereiten miteinander ein ausgesuchtes Menü, z. B. mit Freunden oder für Ihre Freunde, als Geburtstagsgeschenk, etc.

Der gemeinsame Gaumenschmaus ist eine zusätzliche Belohnung für alle.

An frischen Süßwasser-Fischen lernen Sie alle Möglichkeiten der Vorbereitung / Verwertung / Haltbarmachung der Fische:

Fische vorbereiten:
ordnungsgemäßes Töten / Schlachten, betäuben, Kiemenschnitt, Kiemenrundschnitt, schuppen, ausweiden.
Vorführung und Anleitung. Mit unserem mobilen Schlachttisch ist die hygienische Unterweisung kein Problem.

Fische zerlegen / filetieren:
Demonstration und Anleitung Zugeschnitten auf Ihre persönlichen Wünsche / Fischarten kann dies von den Teilnehmern eigenhändig ausgeführt werden.
Spalten, halbieren, vierteln, Tranchen schneiden, häuten und filieren.

Unschädlichmachen der Gräten:
speziell bei Weißfischen kann man durch verschiedene manuelle Anwendungen die ungeliebten Zwischenmuskelgräten ausschalten. (Auch maschinelle Grätenbekämpfung)

Fische zubereiten:
Roh verarbeiten, beizen, marinieren, braten, backen, pochieren, räuchern - Fisch kann auf viele Arten verarbeitet werden. Verarbeitung von Fischinnereien (Leber, Rogen, Fischmilch).

Fische räuchern:
speziell im handlichen Tischräucherofen lassen sich innerhalb ca. 30 Min. wunderbare Fisch-Überraschungen zaubern.
Auch das „Klassische Räuchern" kann übermittelt werden.

Süßwasserfische auf Matjes-Art:
Keine Kunst. Einfache Anleitung. Nach 3 Tagen Einwirkzeit das besondere Geschmackserlebnis für alle.

Termine nach Absprache:
Die Kursgebühr richtet sich nach Kursumfang, Kursdauer und Anzahl der Teilnehmer.

Arbeitswerkzeug:
(Bretter, Messer etc.) und Kochutensilien / Maschinen können bereitgestellt werden.

Kurs-Materialkosten:
(Fische, Zutaten) sind vom Kursteilnehmer zu tragen.

Schlacht-/Verwertungs- und Räucher-Vorführungen bei Angelfachgeschäften, Fischereivereinen und Fischzuchten

Kochkurse
siehe unter Aktuelles