

Seminar für Fischverwertung in Geseke



Am 06.09.2014 fand das diesjährige Seminar für Fischverwertung in Geseke statt. Zunächst sind wir um 10⁰⁰ Uhr mit vier Personen angereist. Nach einer



Begrüßungsrede wurden wir dann in vier gleichgroße Gruppen aufgeteilt, die jeweils verschiedene Stationen durchlaufen durften. Unsere erste Station war bei Koch Stefan Müller. Hier wurde uns gezeigt, wie man Fisch schnell und



einfach zubereiten kann. In einer Pfanne wurden verschiedene Gemüsearten wie Tomaten, Kohlrabi, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Zucchini in einer Pfanne mit Öl angebraten. Weiter kamen Kräuter wie Thymian, Kerbel und Rosmarin hinzu. Das ganze dauerte nur wenige Minuten bis es fertig war. Ferner wurde ein Graupenrisotto und

ein Linsengemüse als Beilage erstellt. Zunächst konnte ich es mir nicht vorstellen, wie es in dieser Kombination schmecken könnte. Gleichzeitig wurden kleingeschnittene Stücke vom Hechtfilet angebraten und mit Gewürzmischungen bestreut. Als dann alles fertig war, durften wir alles probieren. Was soll ich sagen, meine vorzeitige Skepsis wurde schnell revidiert. Innerhalb von Minuten wurde ein Gericht gezaubert, was seines gleichen sucht, einfach und schnell. Ich war begeistert mir welch geringem Aufwand man Fisch verfeinern kann.





Nun ging es zur zweiten Station, der Herstellung von Fischfrikadellen. Es gibt mittlerweile unendlich viele Rezepte dafür und doch ist immer etwas Neues dabei. Da dieses Jahr keine Brassen zu beschaffen waren wurde das Rezept eben mit Hecht und Lachs abgewandelt. Allerdings kann es aus sämtlichen Weißfischarten hergestellt werden. Zur Herstellung wurden insgesamt 500 g Hecht und Lachs durch einen Fleischwolf gedreht.



Hinzu kam eine angebratene Gemüsezwiebel, anderthalb aufgeweichte und ausgedrückte Brötchen, zwei Eier, etwas mittelscharfer Senf, etwas Salz und Pfeffer. Alles wurde nach altbekannter Art und Weise miteinander vermengt. Wir hatten jetzt die Gelegenheit zum Abschmecken. Je nach Wunsch wurde etwas mehr Salz und Pfeffer hinzugegeben. Die Fischfrikadellen wurden geformt und in Öl gebraten. Gut haben diese jedenfalls ausgesehen. Zum



Schluss kamen noch ein paar Tropfen Zitronensaft auf die Frikkos und fertig. Natürlich durften diese auch probiert werden. Auch wenn der Aufwand nicht allzu groß war, kann man sagen, dass auch die Fischfrikadellen gelungen sind. Natürlich kann man das Rezept je nach Belieben weiter verfeinern.

M – I – T – T – A – G – S – P – A – U – S – E

Auch für das leibliche Wohl wurde gesorgt. In der Mittagspause wurde im angrenzenden Restaurant ein Mittagessen im gemeinsamen Kreis eingenommen. Man konnte zwischen Zigeuner- und Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln oder Spätzle wählen. Anschließend hatte man noch die Gelegenheit, sich die Beine zu vertreten.



Auf ging es nun zur dritten Station, dem filetieren von Fischen.



Auf eindrucksvoller Weise zeigte man uns, wie ein Fachmann mit dem Fisch hantiert.



Beschrieben wurde, was man beim filetieren zu beachten hat, je nachdem welcher Fisch verwendet wird. Am Beispiel einer Forelle und eines Störs konnte man schrittweise die einzelnen Schritte verfolgen. Sinnvolle Tipps gab es ohne Zweifel genug dazu.

Weiter wurde uns gezeigt, wie man Graved Lachs schnell und einfach herstellt. Die fertig gestellten Häppchen konnten auch hier beweisen, dass auf einfachster Weise ganz besondere Leckerbissen schnell herzustellen sind.



Weiter ging es dann zur vierten und letzten Station, an der man die Gelegenheit hatte Bücher, Filetmesser oder anderes Equipment gegen einen kleinen Obolus zu erwerben.

Alles in allem war es ein gelungenes Seminar mit sehr vielen interessanten Beiträgen und Eindrücken.



Ich kann nur jedem empfehlen einmal daran teilzunehmen!



Der Fischereiverband bietet uns an, wie jedes Jahr, daran mit kleinen Gruppen teilzunehmen. Jeder, der sich dafür interessiert, wird hier auf seine Kosten kommen. Bezahlt wird alles durch den Verein / Verband (Fahrkosten werden nicht erstattet). Die nächsten Seminare finden wieder jeweils am ersten Samstag im September 2015 und 2016 statt. Im Frühjahr bekommen wir die Anmeldeformulare zugeschickt. Sollte Eurerseits Interesse an der Teilnahme bestehen kann ich nur dazu raten, sich frühzeitig bei uns anzumelden, da die Plätze heißbegehrt und schnell vergriffen sind.

Die ganze Bilderreihe könnt Ihr im Ordner Galerie betrachten.

Mit freundlichem Petri Heil
Lothar Komorek