

Kochkurs mit Sternekoch Christian Henze war ein voller Erfolg

Wann gab es das schon einmal, dass ein Landesverband für seine Mitglieder einen Sternekoch engagieren konnte, um einheimische Fische und Krebse in ein kulinarisches Erlebnis zu verwandeln. Genau am 15. Oktober 2011, in Christian Henzes Kochschule. Interessierte Gourmets aus unseren Landesverband hatten sich angemeldet, um an diesem einen Tag Kochkunst in Vollendung mit zu erleben und mit zu gestalten. Ein Vier-Gänge-Menü sollte entstehen, rund um Fische und Krustentiere mit Beilagen, die der Jahreszeit entsprechend frisch auf dem Markt angeboten wurden.



Präsident Thomas Wahl und Sternekoch Christian Henze

Neben unserem Präsidenten Thomas Wahl gaben sich auch Vizepräsident Stefan Hemmerle, Reinhard Sosat, Artenschutzreferent beim LFV Baden-Württemberg,

Schatzmeister Willi Seitz und der Vorgänger im Amt von Thomas Wahl, Gerd Schwarz die Ehre, an diesem außergewöhnlichen Kochkurs teilzunehmen.



Von links: Willi Seitz, Stefan Hemmerle, Reinhard Sosat, Gerd Schwarz und Thomas Wahl

Gang 1 war ein Anti Pasti Salat mit Basilikumousse, mit Liebe zubereitet und, wie könnte es anders sein, ausgesprochen lecker.

Nach dem Genuss dieser Vorspeise durften die Teilnehmer lernen, wie Flusskrebse fachgerecht gekocht und, das war der größere Teil der Arbeit, sauber gepult werden. Gar nicht so einfach für die, die das zum ersten Mal machten.

Die leckeren Krebse stammten übrigens alle aus der Iller. Es handelte sich hierbei um Signalkrebse, also eine nicht heimische Art, die von Stefan Hemmerle und seinen Fischerkollegen aus ihrem Fließgewässer ständig entnommen werden, weil sie dort durch ihr massenhaftes Auftreten nicht nur den heimischen deutschen Edelkrebis bedrohen, sondern den Fischbestand insgesamt.

Einen Teil des Krebsfleisches verwendeten die kochenden Fischer als Einlage in ein leichtes Kürbissüppchen mit Mango. Gang 2 war somit zum Anrichten fertig. Ein Genuss, so das einstimmige Urteil der Verkoster.

Gang 3 und damit das Hauptgericht forderte die Teilnehmer heraus, Zander fachgerecht zu braten. Das ist gar nicht so einfach, denn auf der Karte stand „kross gebratener Zander“, was bedeutet, dass die Hautseite des Zanders wirklich knusprig sein sollte, das Fleisch hingegen keinesfalls trocken werden durfte, sondern noch etwas glasig und dennoch durchgegart sein musste. Aber man hatte ja einen Sternekoch zur Seite. Was sollte da schief gehen?

Der Teller des Hauptgangs beinhaltete neben dem kross gebratenen Zander ebenfalls Flusskrebse. Sättigungsbeilage bildete ein vorzüglich abgeschmecktes Seleriepüree. Da läuft doch jedem das Wasser im Mund zusammen.

Nun fehlte nur noch das Dessert: Gang 4, bestehend aus einem Hauch von Schokolade mit Honighippen und Heidelbeeren.

Sie wissen nicht, was Honighippen sind? Wusste ich vorher auch nicht. Man fertigt einen weichen Teig aus Butter, Honig, Mehl und Puderzucker und formt daraus kleine Gefäße, die nach dem Backen, wie in diesem Fall, mit dünn geraspelter Schokolade und Heidelbeeren gefüllt werden.
Ein wunderbares herbstliches Dessert.



Präsident Thomas Wahl und Schatzmeister Willi Seitz beim genussvollen Kochen

Die Teilnehmer waren am Ende dieses Kochkurses mit Christian Henze jedenfalls nicht nur begeistert, sondern auch satt.
Da soll einer sagen, die Angler könnten nur fischen. Sie können auch zubereiten, was sie fangen. Und die, die an diesem Tag dabei waren, sogar auf hohem Niveau.

Jürgen Kath, Schriftführer