

# Kulinarik der Spitzenklasse

## Club der Köche Donau-Ries verwöhnte Gäste beim Fischessen

**WEMDING (MAB).** Der Bräuhaus-saal des Hotels Meerfräulein in Wemding bot am Samstag, 9. Februar, einmal mehr die Bühne für ein kulinarisches Spektakel: Der Club der Köche Donau-Ries hatte zum traditionellen Fischessen eingeladen.

Im bestens besetzten Saal genossen die Mitglieder des Vereins sowie alle Freunde der Kochkunst ein Vier-Gänge-Menü plus Gruß aus der Küche.

Alle Speisen wurden zubereitet von den Küchenmeistern Sepp und Josef Meyer sowie dem neu zum Team des Meerfräuleins hinzugestoßenen Küchenmeister Daniel Dantonello aus Hainsfarth. Nachdem Uli Großmann als 1. Vorsitzender des Clubs der Köche die Gäste begrüßt hatte, servierte Gastgeber Sepp Meyer zunächst interessante Informationen zur Speisenfolge und den zubereiteten Fischen.

Besonders der Skrei war als Hauptgang von Interesse: Dieser auch Winterkabeljau genannte Fisch aus Norwegen wird zwischen Januar und April nur mit Handangeln und Langleinen gefangen, um seinen Bestand nicht zu gefährden – ein durchaus seltener Genuss also.

Die gesamte Speisenfolge: Terrine von Zander und Lachs mit Kräutersträuschen, Fenchelsalat, Orangengel und hausgemach-

tem Knäckebrot, Curry-Rahm-Süppchen mit Räucherfischknödelchen, das besagte Skrei-Filet mit Chorizzo-Kruste, Gemüse und Kartoffel-Pastinaken-Baumkuchen und als Nachspeise Biskuit-Roulade von der Quitte mit Sauerrahm-Parfait und Marsala-Sabayon.

Das liest sich gut und schmeckte sogar noch besser – es war einmal mehr ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis.



Uli Großmann (rechts) und die drei Küchenmeister Sepp Meyer (links), Josef Meyer (3. von links) und Daniel Dantonello sorgten für ein hervorragendes Fischessen 2019.

Foto: Maximilian Bosch