

Fisch bewegt die

Eine Schule, zwei Klassen, eine gemeinsame Passion:

Das FIZ Projekt 2016

Seit 15 Jahren arbeitet das FIZ mit der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung in Hamburg (G 11) zusammen, an einem Schülerprojekt.

In dieser Zeit sind viele besondere Schülerprojekte zu unterschiedlichsten Themen durchgeführt worden – zum Beispiel Fisch und Bier.

Am 22.11.2016 fanden sich die Köche/innen und Hotelfachfrauen/männer aus dem 3.Lehrjahr von der G 11 in der Reismühle zusammen. Die Schüler haben mit der Unterstützung von den Lehrern Frau Backhausen und Frau Otto für die HF Klasse, Herrn Bockelmann und Herrn Ball für die Köche Klasse die Planung für das Projekt durchgeführt. Wochenlang planten die beiden Klassen, um den fast 40 Gästen am Ende einen unvergesslichen Abend zu schenken. Das Ergebnis war ein 4 – Gang – Menü, das von den HF Schülern zu einer themenorientierten Tischdekoration serviert wurde. Das diesjährige Thema lautete:

Fisch bewegt

Fisch bewegt die Gäste:

Zum Einstieg wurden Gästen an zwei Stationen unterschiedliche Vorspeisen angeboten. Das Thema wurde dabei natürlich berücksichtigt, und der Fisch stand wie gewünscht im Mittelpunkt des Geschehens. Nicht nur der Fisch hat sich an diesem Abend bewegt, sondern auch unsere Gäste, die wir auf diese Reise gerne mitgenommen haben. Wir präsentierten die Vorspeise direkt in der Küche an sechs verschiedenen Kochinseln. Unterschiedliche Zubereitungsformen sowie eine große Produktvielfalt luden die Gäste zum Verkosten ein. Die zweite Station des Abends wurde durch den Rotbarsch im Front-Cooking-Bereich belebt, wo der Fisch vor den Augen der Gäste zubereitet und der richtige Umgang gezeigt wurde. Nach dem Erfolg der Vorspeise kam nun der Hauptgang, welcher ein kulinarischer Hochgenuss war. Dieser wurde den Gästen am Tisch serviert.

Zum Ausklang des Abends gab es zwei verschiedene Desserts, die passend zur Winterzeit von den Köchen zubereitet wurden. Darunter waren ein warmes und ein kaltes Dessert.

Das komplette Menü finden Sie hier:

Vorspeise I: Gebeizter Lachs/Pitù und Rohrzucker/Orangenfilet, Gel und Perlen/Creme fraiche

Lachstatar orientalisches/Schnittlauch/Brotchip

Geräucherter Lachs/Dill/Sahnemeerrettich/Toast

Confierter Lachs/Karottenpüree und Kugeln

Ravioli (Steinbeißer/Lachs), Salbeibutter

Hummershot

Vorspeise II: Rotbarschpraline (gebacken in Kataifi-Teig) mit Zitronengras-Chili-Dip

Gebratenes Rotbarschfilet mit Safranschaum

Hauptgang: Gebratenes Steinbeißerfilet/ Cannelloni vom Lachs/ Tomatenragout/...
Basilikumschaum

Flammierte Garnelen, mariniert mit Knoblauch, Cayennepfeffer, Limetten,
Zitronengras, Thai-Basilikum

Dessert: Bratpfeltörtchen mit Amarettosabayon

Geeister Zimstern mit Zwetschgenröster

24.11.16

Für die Kö 4/5:

Text: Maurice Schiebe

Fotos: Fabian Voigt; Fynn Sefeke