



Der Fisch muss zur Farce verarbeitet werden, bevor aus ihm ein Fischleberkäs werden kann.

Foto: Hueber-Lutz

Bei den Miniköchen ist's weihnachtlich

GAUMENSCHMAUSS Im Hotel-Café Rathaus versuchen sich die Küchentalente an einem Leberkäse vom Fisch. Der ist lecker und nicht allzu schwer in der Zubereitung.

VON GABI HUEBER-LUTZ, MZ

BAD ABBACH. Nun haben sie schon ganz schön viel Erfahrung, die Miniköche, die im Lauf von zwei Jahren bei vielen Wirten des Landkreises immer wieder einmal ein bisschen in die Lehre gehen. Zum zweiten Mal waren sie jetzt in der Küche von Wolfram Manglhammer zum Gast. Er ist der „Fischerwirt“ vom Hotel-Café Rathaus in Bad Abbach, und selbstverständlich hatte sein Küchenmeister Francesco Paddeu ein Fischgericht auf der Speisekarte: Weihnachtlicher Leberkäs vom Fisch.

Bei dieser Art der Zubereitung musste der Fisch natürlich erst einmal ganz klein gemacht werden. Am Anfang stand das Filetieren. Timo, Nils, Leon und Nico verrichteten ganze Arbeit. „Knapp hinter der Flosse ein-

schneiden und dann an den Gräten entlang“, erklärt Nils. Am Ende steht eine große Schüssel voll mit Fischfilets auf dem Tisch. Auf die wartet der Fleischwolf, und jeder der Jungs darf den Wolf mal bedienen. Leon kann sich nicht ganz vorstellen, wie aus den gekringelten Würstchen, die aus dem Fleischwolf kommen, ein Leberkäse werden soll.

Den Fisch klein kriegen

Beim Metzger sei der doch immer aus einem richtigen Brät gemacht. Genau, pflichtet ihm der Küchenchef bei – und ab geht's mit der inzwischen gewürzten Fischmasse in den Cutter. Ein paar Eiswürfel dazu, ein bisschen Öl und heraus kommt eine wunderbar glatte Masse, die die Kochlehrlinge unter der Aufsicht von Azubi Marek Tor-

WEIHNACHTLICHER FISCHLEBERKÄS

► **Zutaten:** Fischfilet von fangfrischen Donaufischen ohne Haut, Eiswürfel, Salz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Öl, Wursthilfe, Cayennepfeffer, Petersilie, Paprika, weihnachtliche Gewürze;

► **Zubereitung:** Das angefrorene Fischfilet in Würfel schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zügig mit allen Zutaten außer dem Eis und dem Öl vermischen. Anschließend

mit dem Öl und den Eiswürfeln sofort zu einer Farce verarbeiten. Anschließend die Masse in Aluschalen füllen und bei 180 Grad zwischen 80 und 100 Minuten backen. (Ihl)

schneiden und dann an den Gräten entlang“, erklärt Nils. Am Ende steht eine große Schüssel voll mit Fischfilets auf dem Tisch. Auf die wartet der Fleischwolf, und jeder der Jungs darf den Wolf mal bedienen. Leon kann sich nicht ganz vorstellen, wie aus den gekringelten Würstchen, die aus dem Fleischwolf kommen, ein Leberkäse werden soll.

knapp hinter der Flosse ein-

„Entschärfte“ Variante

Der Cocktail der Kinder enthält stattdessen Vanille oder Karamell, je nach Geschmack. Lena, Amelie und Sofia haben die leckeren Cocktails zubereitet und in schön verzierte Gläser geschüttet. Mit dem Decken einer festlichen Tafel geht es bei den drei Mädels weiter. Unter der kundigen Anleitung von Hotelfachfrau Marion Hoffmann

lernen sie aber erst einmal eine originale Faltechnik. Ganz weihnachtlich steht am Ende eine Serviette im Nikolausstiefeldesign bei jedem Teller. Das Kochen und die Beschäftigung mit Fragen rund um den schön gedeckten Tisch macht den Kindern offensichtlich Spaß. Sie habe schon viel gelernt, erzählt Sofia. Sehr gern koche sie Kürbissuppe. Ihre Mutter Marion Fochler, die die Kinder an diesem Tag begleitet, stellt der Tochter ein prima Zeugnis aus. Manchmal bereite sie ein ganzes Menü zu. Inklusive Küchensäuberung am Ende. Auch die Jungs probieren das, was sie bei den Miniköchen lernen, gerne Daheim aus. Wie alles schmecken soll, wissen sie ja, denn selbstverständlich darf nach so viel Vor- und Zubereitung noch schön miteinander geschmaust werden.