Gourmet Fischküche

Lassen Sie sich von unserer Seminarbäuerin Ingrid Eller in die Welt der Gourmet Fischküche entführen! In diesem exklusiven Kurs lernen Sie, wie Sie mit frischen, regionalen Fischarten aus heimischen Gewässern köstliche Gerichte zubereiten, die sowohl Ihr Herz als auch Ihren Gaumen begeistern werden.

Mit Ingrid an Ihrer Seite erfahren Sie, wie Sie Fisch auf höchstem Niveau zubereiten – von gebeiztem Fisch, der mit einer feinen Kräutermarinade perfekt im Geschmack zur Geltung kommt, bis hin zu einem raffinierten Backfisch, der mit einer goldbraunen Panade überzeugt. Sie lernen, wie man Fischfilets aus dem Ofen mit einer aromatischen Kräuterkruste zubereitet, die durch die Kombination aus regionalen Kräutern und frischen Zutaten eine wahre Geschmacksexplosion liefern.

Und natürlich dürfen feine Beilagen fehlen: Käsegebäck, das knusprig und zugleich würzig die perfekte Ergänzung zu den Fischgerichten bietet.

In diesem Kurs steht nicht nur der Genuss, sondern auch die Regionalität im Mittelpunkt. Ingrid zeigt Ihnen, wie Sie mit nachhaltigen, heimischen Fischarten und frischen Zutaten wahre Meisterwerke der Fischküche zaubern – und dabei den Geschmack der Region direkt auf den Teller bringen.

Seien Sie dabei, wenn Ingrid Eller Ihnen die Geheimnisse der Gourmet Fischküche verrät und Sie lernen, wie Sie aus den besten regionalen Zutaten ein Festmahl kreieren. Ein kulinarisches Erlebnis, das Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird!

Auf Anfrage ist die Veranstaltung auch für geschlossene Gesellschaften buchbar.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für Fischliebhaber:innen, Genießer:innen und Freunde der regionalen Gourmetküche

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at