



## Trau Dich Fisch! 04.12.2026

Entdecken Sie die Vielfalt moderner Fischküche und lernen Sie mit unseren neuen Rezepten, wie unkompliziert Fisch zubereitet werden kann!



In der Gruppe kochen Sie ein raffiniertes 3-Gänge Menü: Zweierlei Saibling gebeizt und unter Folie gegart, gefolgt von Fischfilet mit Kartoffelhaube auf Babyspinat sowie feiner Beurre Blanc und passend zur Jahreszeit dann zum Abschluss eine Bratapfelmousse mit Zimtstern und Granatapfelsauce. Dazu genießen wir die passende Getränkebegleitung mit Aperitif und Wein.

Ein genussvoller Abend für alle, die Fisch neu entdecken oder ihre Kochkünste erweitern möchten.

*Diesen Kurs biete ich über die VHS-Oberhaching an.*

*Den Anmelde-link stelle Euch ich zur Verfügung, sobald das Programm erscheint.*

*Bitte schreibt Euch direkt bei der VHS-Oberhaching ein.*

Ich freue mich auf einen leckeren und unterhaltsamen Abend mit Euch !

Uta kocht!