

261-4909 Heimische Fische – Filetieren, Variieren und Genießen

Beginn	Samstag, 31.01.2026, 17:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	64,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 24,00.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Pascal Theimer
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Frische Lachsforelle, Saibling und Forelle stehen im Mittelpunkt dieses Kurses: Gemeinsam werden sie fachgerecht filetiert und von Kopf bis Schwanz vollständig verarbeitet. Aus den Filets entstehen ein rotes, aromatisches Fischcurry mit Kichererbsen und Kokosmilch sowie ein asiatisch gebeizter Lachs mit feiner Limettencreme. Außerdem erfahren wir, wie frischer Fisch sicher erkannt, optimal gelagert und haltbar gemacht wird. Aus den Karkassen kochen wir einen hellen Fischfond als perfekte Grundlage für feine Suppen und Saucen.

Bitte mitbringen:

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer oder Filetiermesser, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
31.01.2026	17:00 - 21:00 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)