

SEHEN, STAUNEN, SCHMECKEN – UND DABEI NICHTS STRENGES RIECHEN

Die Förderung und Fortbildung des Nachwuchses wird bei der Meistervereinigung ganz großgeschrieben. „Meisterlich ausbilden“ heißt für uns auch, dass wir übers Jahr verteilt verschiedene Fachseminare für unsere Azubis anbieten. Diesmal geht es um das Thema Fisch.

Übung macht den Meister: „Wenn ihr das 100-Mal gemacht habt, könnt ihr das mit verbundenen Augen.“ Matthias Walter ermutigt die Azubis, von denen viele noch nie Fisch filetiert haben – eine Küchenaufgabe, die meist erst im dritten Lehrjahr systematisch angegangen wird. Die 15 Auszubildenden, die sich in der Kochschule MWalter versammelt haben, sind bunt gemischt vom ersten bis zum dritten Lehrjahr. Hier in Bad Überkingen, lauschen sie den Worten ihres „Lehrers“, der diese Tätigkeit tatsächlich einmal die Woche an der Berufsschule in Bad Überkingen ausübt. Ansonsten aber betreibt Matthias Walter sein „Sehen – Staunen – Schmecken“-Unternehmen, das nicht nur Kochschule ist, sondern auch

bis zu 250 Essen am Tag ausliefert, Catering macht und eine Eventlocation bespielt. Nach seiner Ausbildung bei Rolf Straubinger, Wanderjahren in den besten Küchen Deutschlands und einem Gastspiel in der damals besten der Welt im Eleven Madison Park in New York hat sich Matthias Walter 2015 damit selbstständig gemacht.

Bevor es aber mit dem Filetieren an den schwierigsten Part des Seminars geht, müssen die Fische erst einmal für gut befunden werden. Küchenmeister Walter, der sich nicht nur mit Fischen auskennt, sondern auch einen Jagdschein hat, fragt sie ab, die Frischemerkmale: rote Kiemen, klare Augen, stabile Flossen und Druck- und Schuppenfestigkeit etwa. Und er weist darauf hin, dass es bei der Warenannahme wichtig ist, die Geruchsprobe und Temperaturkontrolle zu machen. Auf Eis bei null Grad bleibt der Fisch am besten frisch. Wird er im Betrieb umgelagert, muss darauf geachtet werden, dass das Tauwasser sauber abtropfen kann und kein Gammel entsteht.

Fürs Seminar hat Matthias Walter Forellen und Doraden bestellt, wobei er auch gerne einen Plattfisch dabei gehabt hätte, um am Objekt zu zeigen, was ihn vom Rundfisch unterscheidet: Er hat vier statt zwei Filets. Nach Prüfung der Fische, die wie so häufig

schon ausgenommen sind, geht es ans große Waschbecken in der Vorbereitungsküche, wo im Akkord entschuppt wird. Mit dem Messer vom Schwanz zum Kopf, „ohne dabei die Haut zu beschädigen!“ Im Showroom liegen auf dem Küchenblock schon reihum Bretter und Messer für die Azubis bereit. „Jeder filetiert anders“, sagt Matthias Walter, manche auch mit dem Sägemesser. Wichtig jedenfalls ist, mit sauberen Längsschnitten zwei schöne Filets aus dem Fisch zu bekommen, den man dabei fest am Kopf hält, „weil den verkauf ich ja nicht“. Das erste Filet ist meist einfacher und der V-Schnitt sicherer, führt aber auch zu mehr Warenverlust.

Anschließend wird noch der Knorpel am Rand wegschnitten, dann hat man Filets, bei denen eine abschließende Grätenkontrolle unabdingbar ist: Mit der Grätenzange, die dafür immer wieder im Wasser gespült wird, damit nichts kleben bleibt, müssen die letzten Widersacher entfernt werden.

Der Rest des Fisches soll aber kein wertloser Abfall sein. Bis auf die Kiemen, die einen bitteren Geschmack haben können, kommt alles in einen Topf. Die sogenannte Karkasse wird mit kaltem Wasser und hellem Gemüse für einen Fischfond angesetzt, der seine Zeit braucht. Sehr schnell hingegen geht das Braten der Filets, auf der Haut und leicht mehliert. So schnell, dass Matthias Walter die Beilage schon vorbereitet hat, denn schließlich dürfen zum Abschluss des Seminars die Früchte der Arbeit verkostet werden. Dabei ist das cremige Risotto aus Fregola Sarda, also Pastaperlen, auch für solche Anlässe viel dankbarer als ein Risotto aus Reis, das punktgenau gegart sein muss und sich nur schlecht aufwärmen lässt.

Das komplette Rezept gibt es unter www.meisterlich-geniessen.de



DIE BESTEN 10

Die Krönung der Nachwuchsförderung der Meistervereinigung ist der Wettbewerb „Die besten 10“. Für die Challenge 2024, die am xx. März in der Johann-Georg-Doertenbach-Schule in Calw stattfindet, können Meisterbetriebe ihre Auszubildenden aus der Küche und im Service noch bis zum XX März bei der Geschäftsstelle anmelden.

