

Forelle am Brett – Kulinarischer Sommerabend in Bühl am 02.08.2019

Am Abend des 02.08.2019 trafen sich 22 Fischliebhaber/innen im Fischerzentrum Bühl des Fischereivereins Amberg zu dem besonderen kulinarischen Highlight „Fisch am Brett“ – eine urige und gleichermaßen schmackhafte Art der Fischzubereitung am offenen Feuer.



Unter der fachkundigen Anleitung unserer Chefköche, Oswald Jäger und Wolfgang Fuchs, wurden die Teilnehmer/innen mit dem Ablauf der Veranstaltung vertraut gemacht. Die vorbereiteten Forellenfilets wurden zuerst mit geschnitzten Eichennägeln auf angefeuchteten Fichtenbrettern fixiert ...



... und die Filets an den Brettern dann zum langsamen Garen rund um die Feuerstelle platziert. Derweil bleibt etwas Zeit zum Kennenlernen, Unterhalten und Fachsimpeln in gemütlicher Atmosphäre.



Das Ergebnis kann sich sehen lassen ...



... und wird traditionell direkt vom Brett verspeist – ggf. mit etwas Weißbrot und Meerrettich. Ein echter Gaumenschmaus!



Vielen Dank an unsere Chefköche Oswald Jäger und Wolfgang Fuchs sowie an unseren 1. Gewässerwart Max Marr für die gelungene Durchführung eines ganz besonderen Sommerabends!

Fotos: Tim Jüntgen