

## 26H3ET19E Fischfilet, Vanille-Möhren- Kohlrabigemüse mit Wildreismischung-aktiv

Beginn	Freitag, 18.09.2026, 17:00 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	35,88 € Aktivkurse sind Kurse, in denen in kleinen Gruppen (in der Regel mit 5 Teilnehmern) gelernt wird
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Kay Ivers
	Zielgruppe: Alle am Kochen Interessierten
Informationen	Für die verwendeten Zutaten sind ca. 14,00 EUR an den Dozenten zu entrichten. Bitte bringen Sie eine Schürze, zwei Geschirrtücher, ein kleines und ein großes scharfes Messer und Behältnisse zur Mitnahme von Speisen mit.
Kursort	, Neu Zittauer Str. 1, 15537 Erkner

Fischfilet gebraten auf feinem Vanille-Möhren- Kohlrabigemüse und Wildreismischung als Dessert Joghurtmousse mit Früchten

Gemeinsam kochen wir eine Gemüsebrühe und bereiten mit Joghurt und Gelatine ein Joghurtmouss zu. Dann schneiden wir Möhren und Kohlrabi in mundgerechte Scheiben und dünsten beide in Butter und Gemüsebrühe mit Vanille. Dann kochen wir uns eine Wildreismischung und braten uns zarte Fischfilets.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
18.09.2026	17:00 - 21:30 Uhr	Raum B 019 Schülerküche

[zur Kursdetail-Seite](#)