



Landesverband der Köche Niedersachsen
im Verband der Köche Deutschlands e.V.
Berufsfachverband
Regionalmannschaft



Trilogie vom roten Fusilierfisch

Sülze vom roten Fusilierfisch im Räucherlachsmantel

Terrine vom roten Fusilierfisch mit Zitronenverbene und Paprika

Mousse roten Fusilierfisch

Die Regionalmannschaft der Köche präsentierte auf der Intergastra in ihrem
Ausstellungsprogramm eine Vorspeise vom Filet des Goldband Fusilierfisch

Die Eigenschaften des Fisches stellten sich als perfekt für die moderne Kochkunst heraus.

Das Filet ließ sich von einer Terrine genau so gut verarbeiten wie für eine leichte Mousse.

Die Mannschaft probierte das Filet zum Ersten Mal auf der Messe in Bremen

vom Importeur DanDo SeaFood GmbH die den „Goldband Fusilier“

erstmalig auf den Deutschen Markt einführten

Die Mannschaftsmitglieder waren sofort davon überzeugt das dieses Filet sehr gute
Eigenschaft besitzt und beschloss diese bei der Intergastra in Stuttgart unter Beweis zu stellen
und präsentierte den Fisch in einer Vorspeise zur vollsten Zufriedenheit.