

BRANCHENNEWS | 10.05.2019

## Köche läuten Cobia-Jahr ein



In Orangen-Gin gebeizter Cobia mit Spargel-Panzanella, das Rezept von Stefan Faulstich vom Landhotel & Restaurant Rhönblick / Foto: Open Blue

Im Mai startet der Verein Euro-Toques Deutschland eine Aktion mit dem neuen Partner Open Blue: zwölf Mal Cobia aus zwölf Euro-Toques-Küchen. Jeden Monat setzt ein Mitglied seine Cobia-Kreation auf die Speisekarte.

Den Anfang macht Stefan Faulstich vom Landhotel & Restaurant Rhönblick in Petersberg. Seine Idee passt zu Jahreszeit und Saison, denn er kombiniert zum in Orangen-Gin gebeizten Cobia einen leichten Spargel-Panzanella als Vorspeise. „Das feste Fischfleisch des Open Blue Cobia lässt sich in hauchdünne Scheiben schneiden, daher ist er bestens für dieses Gericht geeignet“, sagt Faulstich. „Mich überzeugt der Fisch aber auch, weil er aus nachhaltiger Aquakultur stammt. Open Blue züchtet den Cobia im offenen Meer, also in seinem natürlichen Lebensraum.“

Küchenchefs weltweit zeigen sich bereits von der Qualität des Open Blue Cobia überzeugt und nennen ihn sogar „Wagyu of the Sea“. Die Euro-Toques Mitglieder aus Deutschland stellen jetzt Monat für Monat ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis. Im Juni nimmt Markus Lindner von Lindner's Culinarium den Edelfisch auf die Karte. Darauf folgen Jörg Disse von Eastyle im Juli, Marc Schumacher vom Wirtshaus zum Silberwald im August, Andreas Schreiner vom Schreiner's im September, Boris Aland vom Hotelrestaurant Zum Taufstein im Oktober, Kevin Balthasar vom Restaurant Villa 39 im November, Marc Ahrend vom Restaurant Les Ecuries du Parc im Dezember, Uwe Jung vom Hotel Krone-Post im Januar, Thomas Hausmann vom Café Wald-Eck im Februar, Erwin Kriesch vom Landhotel & Restaurant Rhönblick im März und Jürgen Beyer vom Betriebsrestaurant uniVersa im April.

Jeder von ihnen wird den Open Blue Cobia auf seine eigene Art und Weise der Saison entsprechend interpretieren. Und auch die Nachwuchsköche der Euro-Toques Deutschland dürfen sich am Cobia versuchen. Der Fisch ist Teil des Warenkorbs, der im Rahmen des Jugendwettbewerb zur Verfügung gestellt wird. Die Euro-Toques Challenge, die am 17. Mai in Berlin und am 1. Juli in Koblenz stattfinden wird, ist ein Wettbewerb für angehende und professionelle Köche. Die Teams aus einem Auszubildenden und einem ausgebildeten Koch mit maximal zehn Jahren Berufserfahrung kreieren aus den Zutaten im Warenkorb sechs Fingerfood-Gerichte, die anschließend von einer Fachjury bewertet werden.

Dank seines festen, butterig schmeckenden Fleisches lässt sich der Cobia auf vielfältige Weise zubereiten. Sahimi, Tataki und Tatar sind ebenso möglich, wie die Zubereitung des Fisches als Filet oder am Stück. „Wir bieten den Cobia mittlerweile in verschiedenen Ausführungen für die Gastronomie an“, sagt Remco de Waard von Open Blue. „Neben dem ganzen Fisch haben wir jetzt auch Superfrozen Filets und Loins ins Sortiment aufgenommen, um möglichst alle Teile des Fisches zu verarbeiten und die Prozesse noch nachhaltiger und klimaschonender zu gestalten.“ Der Cobia von Open Blue wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Die Superfrozen Loins überzeugten deutsche Fischexperten erst kürzlich als „Bestes TK-Produkt“ und wurden im Rahmen des Fischwirtschaftsgipfels in Hamburg ausgezeichnet. „Mit den Loins hat der Koch die Möglichkeit, den Fisch ohne Verluste und ganz nach seinem Bedarf einzusetzen. Für uns haben die Cobia-Zuschnitte aber noch einen weiteren Vorteil: Wir können so die Kohlenstoffdioxid-Emission je Kilogramm Fisch auf unter zehn Gramm reduzieren“, sagt Remco de Waard.

Hier geht es zum Rezept von Stefan Faulstich.

[www.eurotoques-deutschland.de](http://www.eurotoques-deutschland.de)

[www.openblue.com/de](http://www.openblue.com/de)

### Fotostrecke zum Beitrag



### Beiträge, die Sie auch interessieren könnten



**MANAGEMENT & STRATEGIEN**  
„Lifestyle mit dem gewissen Extra“  
>> mehr lesen



**REZEPTE**  
In Orangen-Gin gebeizter Cobia mit Spargel-Panzanella  
>> mehr lesen



**MESSEN & EVENTS**  
Kooperation vertieft  
>> mehr lesen



**BRANCHENNEWS**  
Bewerbung bis September  
>> mehr lesen

