

Protokoll 1. Kochabend Krönli 2010 vom 17.12.2010

„Der Rand gehört dem Gast.....“

Nachmittags um 15.30 konnten der Supervisor (Rolf) und der Protokollführer (Kurt) die Schulküche in Mörschwil übernehmen und sofort agieren.

Ab 18.30 war der Kochclub vollzählig und die Chargen verteilt. Der Supervisor dirigierte und seine Kollegen wirbelten in der Küche. Die Vorbereitungen auf den 5 Gängen liefen problemlos ausser, dass sich der Supervisor mit seinem eigenen Messer verletzte.

Beim ersten Gang – dem Suppenduett – machte vor allem Markus einen sehr guten Eindruck. Offensichtlich sind da bei Markus mehr Fähigkeiten als männiglich glaubt – dies bewies er später auch bei den Kefen à la minute. Nun, Markus kann ab sofort nicht nur als „Suppenhaspar“ sondern auch als Supervisor-Assistent bezeichnet werden. Auch bei den technischen Einrichtungen bewies er eine gute Hand – dies trotz eines 10 Stunden „Schneeräumungstag“ – aber er ist ja auch noch jung und belastbar!

Inzwischen wurde auch der Sommelier (Geni) aktiv und auch der Kochphotograph (Paul) machte seine ersten Schnappschüsse. Es wurde hart gearbeitet, jeder machte was er konnte – Elio und Kurt machten sich an den Salat, Markus markierte die Pastetchen, Geni übernahm das Timing bei der Entenbrust, Paul hackte Zwiebeln wie ein Wahnsinniger und der Supervisor dirigierte seine Jungs – alles war im Fluss.

Der erste Gang – das Suppenduett – wurde zum Schauspiel – allein die Dekoration war meisterlich und es durfte ja nichts am Tellerrand liegen, denn **der Rand gehört dem Gast...!!** Die Suppe schmeckte vorzüglich!

Der zweite Gang – Ruccosalat und Cherry Tomaten mit Balsamico Dressing – folgte und auch hier korrigierte der Supervisor die schön präparierten Teller von Elio und Kurt.... Jedes Tomätchen wurde noch umplatziert! Und wieder lautete das Motto: **der Rand gehört dem Gast!** Am Schluss noch die Entenbrust – Geni hatte das Timing mit dem Bachofen im Griff – und auch dieser Gang schmeckte sehr gut. Der Sommelier servierte eine kalifornischen Chardonnay, der sehr gut mundete.

Nach einer kurzen Pause ging es weiter – bei lockerer Atmosphäre wurde seriös gearbeitet. Jetzt ging es an die Pilze – Steinpilze und Pfifferlinge – gehackt, gedünstet und dann in die vorbereiteten Pastetchen gelegt und als Deko kamen jetzt die „Bäumchen“ zum Zug. Geni „schnitt“ die Bäumchen, Kurt verpflanzte sie in die Cherry-Tomaten und Rolf setzte sie auf die Teller – nicht ohne die Arbeit von Geni (Bäumchen) zu recht zu kritisieren – manche der Bäumchen glichen schon eher einem ganzen Wald!

Inzwischen fiel auf, dass Elio – schon ganz Hausmann – immer wieder Geschirr reinigte und die Küche sich immer in bestem, sauberen Zustand präsentierte.

Nun ging es an den Hauptgang: Kartoffeln wurde geschaben und um den Zander verlegt und

in die Pfanne gelegt – schon nach wenigen Minuten konnte der Zander im Stroh (Rösti) serviert werden. Der Sommelier hatte inzwischen den roten Masi serviert. Auch bei diesem Gang stimmte alles – ausser, dass die Portionen jetzt etwas zu gross bemessen waren.

Nach dem Hauptgang wurde die Nespresso-Kaffeemaschine in Betrieb gesetzt, Elio und Kurt servierten Espresso und auf dem Tisch wurden Kambly-Guetzli aufgelegt – die sehr schnell ihre Abnehmer fanden, wie Markus feststellte!

Jetzt wurde zum Abschluss des Abends der Dessert vorbereitet: selbstgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis und Schlag – die ganze Kochcrew war bei diesem Gang im Einsatz. Es wurde geraffelt, Teig mit Eigelb bestrichen und die Teigplätzchen mit einer selbstgemachten Haselnussmasse belegt, d.h. dem Supervisor unterlief ein kleiner Schnitzer: er belegte die Küchlein mit den Aepfeln und vergass vorerst die Pasta – der Fehler wurde schnell korrigiert.

Nach dem Dessert kam der Kassier (Elio) zum Einsatz – die Gelder wurden eingezogen, die Rechnungen bezahlt und mit einem Kontostand von Fr. 30.—geht der Kochclub in die nächste Runde.

Jetzt wurde fleissig aufgeräumt, gewaschen und geputzt und um ca 23.00 verliessen wir zufrieden die Küche und begaben uns in den Adler um „Bier d’adieu“.

Um 02.30 waren die Photos von Paul schon im Netz ersichtlich – wahrlich eine Meisterleistung!

Der nächste Kochtag findet am 7.1.2011 statt: die Verantwortung für den asiatischen Abend tragen Paul und Elio. Treffpunkt ist dann wieder um 18.00 in der Küche.

Da ich selber keine Notizen machte, hoffe ich, dass ich nicht eine spezielle Leistung eines Mitglieds des Kochclub nicht gewürdigt habe.....wenn das so wäre, wäre das mir echt peinlich. Ich finde alle machten einen sehr guten Job und es ist wie in einer Fussballmannschaft: es funktioniert nur, wenn das Verhältnis Häuptlinge und Indianer stimmt und das ist beim Kochclub KrönliDoc 2010 offensichtlich der Fall!!!

Der Protokollführer
Kurt