

Protokoll 3 – Kochabend Krönli 2010 vom 11. März 2011

„Teller müend heiss si“ – seit dä Supervisor!!

Aus allen Richtungen strömten sie in die Schulküche in Mörschwil: die Feriengäste aus Thailand und Davos, der Skifahrer aus Schuls, der Fussballfan aus Liverpool, der Fotograf aus Rorschach und auch die Arbeitsbiene aus Zuckenriet!

Der Aperero stand bereit – der Schreibende hatte die Vorkehrungen getroffen. Dann wurde das Menue und die Chargen verteilt. Geni und ich übernahmen die anspruchsvolle Rieslingsuppe und den Dessert, Markus das Sorbet, Paul und Elio den Fisch und Rolf den Hackbraten – als ehemaliger Hacktätschlispezialist die richtige Aufgabe.

Die Vorbereitungen liefen auf Hochtouren und während es Wirkens hörten wir auch die interessanten Reiseberichte aus Thailand, Kuba, Davos, Schuls und Liverpool!

Die Riesling-Schaumsuppe mit Nussbrotblättern hatte ihre Tücken (Mixer) und dementsprechend sah dann auch der Herd aus. Die Suppe war geschmackvoll, aber offensichtlich etwas zu wenig konsistent – im Quervergleich mit Agis Fendantsuppe schnitten wir aber offensichtlich nicht schlecht ab!

Ganz gut gelungen war der Seeteufel in Wermut-Schnittlauchsauc von Paul und Elio, allerdings bemängelte der Supervisor die kalten Teller. Da alle sehr beschäftigt waren, konnte auch der Sommelier nicht wie üblich wirken – man war etwas auf sich allein gestellt.

Der dritte Gang entwickelte sich zu einem Höhepunkt: ein simples Grapefruit Sorbet wurde von Markus in einer selbstmitgebrachten Maschine hervorragend zubereitet.

Der Appetitkiller war aber sehr bekömmlich -☺

Nun wurde der Hauptgang zubereitet: Hackbraten nach Grossmutterart mit Kartoffelstock für gefühlte 20 Personen – das Ergebnis konnte sich sehen lassen und sogar die Teller waren bei diesem Gang heiss genug, oder Rolf? Der Menueplan bei Geni zu Hause für nächste Woche dürfte auch stehen!

Dazwischen handierte Paul mit seiner Kamera und bevor dieses Protokoll geschrieben wurde, waren die Bildet um 02.35 in der Nacht schon im Netz! Eine bravoröse Leistung von Paul.

Beim Dessert konnten Geni und der Schreibende nochmals alle Register ziehen: bei der Dekoration fehlte es leider an den nötigen Baumüssen – die wurden während des Kochens von Markus im Vorübergehen mehr oder weniger „weggefressen“ -☺

Während all diesen Arbeiten war Elio wiederum herausragend beim Aufräumen in der Küche – diese Leistung muss unbedingt speziell erwähnt werden.

Aber auch alle andern zeigten beim Aufräumen Einsatz, Geni verteilte die

Heimportionen, Markus entsorgte die Flaschen und Abfallsäcke und um 11.00 konnten wir die Küche verlassen – im Glauben alles sauber verlassen zu haben. Monika Schlotter wird sich hoffentlich wieder positiv äussern.

Weiter ging es dann zu Agi in die Krone – sie erwartete uns schon in bester Stimmung -☺ - ein bisschen müde, ein bisschen bes.....en und beim obenerwähnten Quervergleich mit unserer Suppe schnitt sie nicht unbedingt viel besser ab, oder?

Um ca 12.30 brachen die ersten auf – Geni und Rolf sind vielleicht jetzt noch bei Agi und geniessen das gemeinsame Frühstück -☺

Das nächste Kochen findet am 29.4. statt: Rolf und Kurt sind dafür verantwortlich!

12.3.2011