

## s' (Chnobli-) Brot ghört immer dazue!!!! – gell Geni!!!

Die heutige Kochcrew, Rolf (Chef) und meine Wenigkeit (Gango) traf sich schon früh um 16.00 in der Schulküche. Vieles sollte heute organisierter und strukturierter ablaufen als bisher: Rolf als Perfektionist trat auf den Plan! Bis 17.15 wurden die Abläufe vorbereitet, die Zutaten bereitgestellt usw.

Bevor dann die Kollegen kamen gingen wir noch schnell zum Fieger für ein Bier und als uns die Chefin nach dem Brot fragte, erklärten wir ihr, dass wir ein 5-Gang Menue ohne Brot präsentieren wollen. Die Bäckerfrau war ausser sich und sponsorte verschiedene Brote für die Begleitung der verschiedenen Gänge – zum Glück tat sie das, denn Geni wäre ohne das Brot verhungert – angetan hat es ihm, das kleine Stückchen Bürli mit den Knobli Zinggen (siehe Motto oben!):

Nun um 18.00 waren alle da und es konnte beginnen: zuerst waltete Elio seines Amtes als Kassier, jeder bezahlte seinen 100eter und die Ausgaben der Küchencrew wurden zurückerstattet – dann ging es zum ersten Gang – eine Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen – und der entwickelte sich zu einer wahren Demonstration unseres Chefkochs – aber ehrlich, wie kann man nur fast 2 Stunden an einer Suppe herumbasteln -☺ – für die Gangos Elio und mich unbegreiflich! Die Suppe schmeckte aber vorzüglich, vor allem auch mit dem Brot als Begleiter!

Bevor wir den zweiten Gang – Rolfs Canneloni – schritten, gab es eine Demonstration im Zwiebel schneiden: nun da gab es welche (Paul und Markus), die schon erstaunliche Fähigkeiten mitbringen. Die Canneloni mit dem selber gemachten, feinen Teig und der selber gemachten Käsefüllung entwickelten sich zum absoluten Höhepunkt des Abends begleitet von einem französischen Sauvignon Blanc. Rolf und seine 5 Handlanger waren stolz auf das Geleistete.

Zwischen den Gängen war es immer wieder Geni, der mit den vorigen Speisen seinen Haushaltvorrat für die nächste Woche anlegte. Dazwischen wurde auch der Humidor mit den edlen Zigarren aus Kuba (Cohiba, Monte Cristo, Partagas) vorgeführt – die Vorfreude auf diese Zigarren war gross. Paul war wie immer fleissig am photographieren und der Chefaufräumer Elio waltete seines Amtes. Markus kontrollierte fleissig Geni beim Brotkonsum.

Der nächste Gang – Spargelragout mit Riesenscampis – war wieder ein echter Genuss, aber alle Beteiligten kamen schon langsam an die Grenzen – die Portionen waren wieder einmal zu gut bemessen. Zu diesem Gang tranken wir unseren roten Hauswein, den Masi.

Beim Hauptgang – Saltimbocca alla romana – entschieden wir uns auf den Risotto zu verzichten. Der Schreibende steckte die Saltimbocca gekonnt zusammen, Rolf machte den Finish und diesem Hauptgang, begleitet von einem Stück Brot, tranken wir einen roten Burgunder – Santenay!

Schon bald ging es zum letzten Gang: zu Hause vorbereitete Panna Cotta mit Beeren und Schlag – eine schöne Abrundung des Abends.

Fazit: In Zukunft stellen wir um auf 4-Gang Menus, weil es offensichtlich mit 5 Gängen zu viel ist – wir müssen einfach schauen, dass wir Genis Haushaltplan damit nicht unnötig einschränken -☺

Nach dem Aufräumen (hoffentlich hat Monika Schloter dieses Mal keine Beanstandungen) verliessen wir die Küche gegen 22.45.

Nun ging es in die Stadt zum Zigarrenrauchen: in Genis Stammlokal Havannah, wo sich viele Südamerikaner treffen und wo wir in der Raucherzimmer die schweren Zigarren genossen – nun, bei allen schien es nicht unbedingt ein Genuss gewesen zu sein: Rolf behandelte seine Zigarre nicht gerade so, wie es eine Zigarre gern hat!!

Um 01.30 führte uns unser Chauffeur Elio alle sicher nach Hause – herzlichen Dank dafür!

Das nächste Kochen findet am 20.5. statt – verantwortlich sind Elio und Paul.

30.04.2011 Der Protokollführer