Protokoll 6 – Kochabend Doc Krönli vom 17.6.2011

Brühler Ufstiegssuppe überstrahlt alles!!

Wir waren uns nach dem Aufstieg des SC Brühl schnell einig, dass wir zu Ehren dieses Aufstiegs auch im Kochclub ein Zeichen setzen müssen. Obwohl die Verantwortung für das heutige Menu bei Geni und Markus lag wurde ein Gang dem Aufstieg gewidmet:

Die Brühler **Ufstiegssuppe** von unserem Supervisor. Das Ganze ging schon um 16.00 bei der Bäckerei Füeger los – dort holten wir die Blätterteigkronen für die Deko der Suppe: 8 Stk à Fr.1.50, dazu 2 gratis gesponsert von der Bäckerin Helene. Als dann nach 18.30 alle im Kochlokal eintrafen (die Schützen, die im Stau stehenden) konnte mit der Vorbereitung begonnen werden.

Geni kann man als chaotisch gut organisiert bezeichnen, aber mit der Hilfe seiner Kollegen kam schon recht schnell Schwung in die Sache. Elio als Kassier schröpfte jedem wieder Fr. 100.--, die Menukosten lagen bei gut Fr. 200.—sodass die Kassa weiter zulegt – schon bald wird Elio mit der Kohle irgendeinen Put oder Call setzen um die Kohle zu verdoppeln -☺ Dann wurden noch die neuen Kochtermine festgelegt mit dem Highlight am 16.12.: Kochen für die Frauen!!

Die Chargen wurden verteilt: Den anspruchsvollsten Job – den Dessert - fassten Elio und der Schreibende.

Zuerst ging es aber los mit der Ufstiegssuppe – der Supervisor zelebrierte eine richtige Show. Akkurat wurden die Kürbiscremesuppe (gelb) mit der Broccolicremesuppe (grün) getrennt und dann nachher die Blätterteigkrone aufgesetzt. Paul wütete mit seinem Photoapparat, jeder gab noch seinen Senf dazu, aber das Resultat konnte sich sehen lassen. Die Suppe mundete und zusammen mit dem weissen Chardonney war das eine gelungene Kombination. Die Suppe wird nun ins Netz gesetzt mit dem entsprechenden Rezept und kann gegen Bezahlung von Fr. 20.—beim Schreibenden bezogen werden. Die Photo wird weiter an Bekannte, an den Verein, an die Medien weitergeleitet – von dieser Suppe soll noch gesprochen werden, wenn der SCB schon lang wieder in der 2. Liga interregional spielt.

Nun konnte der zweite Gang: Fischragout im Mandel-Blätterteigpastetchen in Angriff genommen werden. Paul und Geni machten sich an den Fisch: dann kam es zur Schrecksekunde: Paul schien beim Fischfond die Kontrolle zu verlieren – zeitweise sah der Fond aus wie ein Zopfsteig von der Bäckerei Füeger, aber dann schritt der Supervisor ein: mit kaltem Wasser konnte der Fond gerettet werden. Es gab tosenden Applaus für diese Meisterleistung und Paul war tief beeindruckt von dieser Wende. Der Fischgang mundete excellent – auch weil Geni die Produkte offensichtlich am richtigen Ort eingekauft hatte (gell Paul -☺)

Da wir alle mehr oder weniger immer naschten (Markus die Aepfel, andere die Mandelsplitter, oder das Parisette vom Füeger oder Geni von allem) kam bereits ein erstes Gefühl der Sättigung auf – deshalb kam es zu einer längeren Pause, welche die Köche benutzten um die St.Galler Fussballszene intensiv zu diskutieren incl. Reminiszenzen von Markus aus seiner Aktivzeit vor 50 Jahren -☺

Beim Hauptgang: Kalbfleisch Spiess mit Zucchini und Tomaten leistete Markus den grössten Teil – er setzte die Spiesse und rührte an den Zucchini während der Supervisor an seinem Risotto bastelte. Während dieser Zeit hat Elio immer wieder Küche im Blickfeld, damit ja keine unnötigen Gefässe herumliegen und sofort alles aufgeräumt wird. Paul konnte wieder mit seiner Kamera hantieren, was ihm offensichtlich besser liegt als den Fischfond vorzubereiten.

Nun, auch der Hauptgang mundete sehr – auch wenn die Portionen einmal mehr viel zu gross waren – für Rentner fast eine Zumutung -☺ Hier muss nach den Sommerferien radikal gekürzt werden.

Wie schon eingangs erwähnt fassten Elio und Kurt die anspruchsvolle Aufgabe den Dessert zu machen: Apfel-Scheiterhaufen: nun, es ist natürlich brutal, wenn alle viel zu viel gegessen haben um dann noch als Highlight einen draufzusetzen: doch, es ist uns sehr gut gelungen -☺ Der Scheiterhaufen aus dem Ofen sah sehr appetitlich aus, der Vanillegeschmack und die Mandelsplitter ergänzten sich wunderbar – vielleicht waren die Apfelschnitze etwas zu grob, aber immerhin!! Warum uns der Supervisor so auslachte ist nicht nachzuvollziehen – zum Glück sind Elio und ich selbstbewusste Köche, die wissen was sie können!!!

Nach dem Kochen ging es ans Aufräumen, das auch schon konzentrierter vorgenommen wurde, aber alles in allem war es wieder ein toller Abend mit kernigen Sprüchen, einem gelungenen Menu und einem gemütlichen Abschluss bei der „charmanten“ Agi.

P.S. Rezept **Ufstiegssuppe** kann beim Kochclub Doc Krönli, Kurt Isler, gegen Bezahlung von Fr. 20.—angefordert werden. Das Geld kommt der Juniorenkasse des SC Brühl zu Gute.

Der Protokollführer
17.06.2011