



## Die Tellerwäscher-Karriere von Elio!!!

Protokoll Nr 21 vom 2. Juli 2013

Der heutige Kochtermin stand ganz im Zeichen von Elio – Paul musste sich mit der Assistentenrolle abfinden und das war nicht so leicht, wie es sich dann im Laufe des Abends zeigen sollte -☺

Abwesend am heutigen Kochen war Geni, dem es leider momentan nicht sehr gut geht und der sich in der Klinik in Aadorf erholt – wir Kochkollegen wünschen ihm schnelle Erholung und dass er schon bald wieder mit uns den Kochlöffel schwingen möge!

Das Motto des heutigen Abends lautete "Ostschweizer Küche mit weltlichen Gewürzen" und schon die Vorbereitung von Elio war hochprofessionell. Schon um 16.30 läutete mein Telefon und Elio und Paul wollten schon in die Küche – wie scharrende Pferde vor dem Start – offensichtlich konnten sie ihren Auftritt kaum erwarten!

Nun konnten die Vorbereitungen schon früh an die Hand genommen werden und schon beim Amuse bouche – Toast mit Lachs und Avocado mit Dill (die Saucen von Elio zu Hause schon fertig gemacht) gab es das erste Kompetenzgerangel. Der Festschütze Paul wollte die Toasts mit Tomaten und Bäumchen dekorieren, Elio mochte das nicht und das Hin- und Her wurde durch meine „Sprüche“ noch etwas angeheizt: Toll wie Elio Paul den Meister zeigte – es war offensichtlich: der ehemalige Tellerwäscher Elio hat sich in wenigen Monaten zum Regisseur in der Küche entwickelt – toll was ein Kochclub so bewirken kann!



Das einzige Mal, dass sich Paul an diesem Abend durchsetzen konnte: Bäumchen und Tomaten für die Deko!

Zu diesen Häppchen wurde ein feiner Piemonteser Arneis ausgeschenkt. Mittlerweile waren alle in der Küche angekommen – als Ersatz für Geni wurde Lara in unsere Mitte aufgenommen: die Fr. 100.—für Lara haben wir ausnahmsweise erlassen – der Kassier möge uns das verzeihen!



Lara, wie immer brav, wurde dafür von Rolf mit den Köstlichkeiten der Küche verwöhnt!!

Dann ging es an die Vorbereitungen des Abends – jeder bekam seine Aufgabe zugeteilt – Elio war gnadenlos: ich bekam die Aufgabe für den grünen Salat frisch vom Garten mit Schnittlauch – die Sauce hatte Elio schon zu Hause vorbereitet, also waren die Anforderungen an mich überschaubar – man traut mir halt auch noch nicht so viel zu, aber damit kann ich gut leben -☺! Viel schlimmer ist es, wenn ich alles schon vorbereitet habe und mir dann Kochkollegen (Paul!!!) die bereit gelegte Schüssel wegnimmt und mich so unnötig in den Stress treibt – nun ich habe meiner Unzufriedenheit mit einem lauten Auftritt kundgetan: Paul so geht es wirklich nicht!!! -☺

Bei der ersten Vorspeise war Paul dann direkt involviert. Das Gemüse für die Gemüsepastetli ging durch seine Hände und seine „Schüssel“, resp. meine!, dazu schaute Elio nach den Pastetchen im Ofen und siehe da: flugs war die Vorspeise fertig. Und ich muss sagen: das hat wirklich sehr gemundet und ist dazu auch noch sehr gesund: Nierli mit Pastetchen wäre ja auch eine Möglichkeit gewesen!! Elio dirigierte weiterhin und alle hatten sich nun auf den neuen Dirigenten in der Küche eingestellt!

Der Sommelier schenkte den italienischen Chianti ein, der ebenfalls sehr gut mundete – da hat sich offensichtlich beim Einkauf Paul durchgesetzt, der sich für den teureren Wein einsetzte – ich denke das hat er ganz gut hingekriegt!



Auch wieder schön dekoriert und präsentiert und wie immer bei uns gehört der Rand dem Gast! Gell Rolf, das haben wir begriffen...!

Nach dieser Vorspeise kam dann endlich „mein“ Gang an die Reihe. Der Frühlingsalat wurde aufgetischt und zurecht wurde die Sauca à la Elio von allen gelobt. Ueber das fehlende Brot konnten wir locker hinwegsehen.



Schön dekoriert, nicht wahr??

Für den Hauptgang zeichneten dann hauptsächlich unsere beiden „Cracks“ in der Küche: Markus und Rolf: Markus hantierte am Geschnetzeltten und Rolf an der Rösti – beide stilsicher und begleitet vom Regisseur Elio – Paul und ich blieb da nur die Zuschauerrolle!

Beim Schwenken der Rösti konnten die Cracks ihre Künste zeigen, aber auch Paul war da aktiv und es zeigte sich, dass wir mittlerweile doch einige Könner in unsere Reihen haben.

Nun, alle bemühten sich in der Küche – das Miteinander greift immer mehr und die Abläufe wirken heute harmonisch und abgestimmt – jeder auf seine Art hat sich weiterentwickelt oder hat sich den Gegebenheiten angepasst!

Der Hauptgang wurde dann von allen mit Freude und Hingabe vorbereitet und die Teller mit Liebe zubereitet.



Die Rösti goldbraun, das Geschnetzelte zart mit eine feinen Rahmsauce – sieht nicht nur gut aus, schmeckte auch wunderbar!!!

Nach dem Hauptgang blieben wir ein bisschen länger sitzen, plauderten über unseren Kochclub, über unseren lieben Abwesenden, den wir sehr vermissten und über Gott und die Welt so unter dem Motto: haben`s wir schön!!!!!!



Nach der verdienten Ruhepause ging`s dann noch zum Dessert: Fruchtsalat mit Glace und Zitronenmelisse war angesagt – Rolf und Paul waren da in ihrem Element und zauberten schöne Teller auf den Tisch – auf Wunsch rührte Paul noch den Mixer für den „Schlagober“.



Der süsse Abschluss!!



Nun, der ganze Abend war in jeder Beziehung eine Bereicherung. Elio führte als Regisseur durch den Abend und zeigte, dass er endgültig das Image als Tellerwäscher abgelegt hat, unsere Cracks haben gesehen, dass auch andere Verantwortung übernehmen können und das ist doch sehr erfreulich.

Der nächste Kochtermin findet am **Dienstag, 3. September statt!** Bitte in Agenda eintragen!

Verantwortlich sind Rolf und Kurt.

Nach dem speditiven Aufräumen der Küche ging`s noch in den Adler zu einem „bière d’adieu“.

3.7.2013