



Protokoll Nr. 14 vom 22. Juni 2012

## Zu viele Köche verderben den Brei!!!!

Ein angenehmer Sommertag, ein gemütlicher Apéro bim Fieger – es war wieder Kochen angesagt. Diesmal lag die Hauptverantwortung bei Paul und Elio und deshalb machten sich die beiden schon früh aus dem Staub um in der Küche die Vorbereitungen zu treffen.

Als wir uns um 18.00 in der Küche trafen waren wir nur zu viert: der liebe Eugen sendete uns per SMS schöne Grüsse aus Kuba, Markus hingegen blieb im Stau Stecken oder die Verhandlungen als Goaliertrainer beim FC Gossau zogen sich in die Länge.....?! Nun, mit einer Viertelstunde Verspätung erschien auch Markus und zur Ueberraschung war der erste Gang bereits perfekt zubereitet:

Tartare mit Brioche à la mode du chef mit einem Johannisberg von Kuonen, Salgesch

Hier blitzte bereits erstmals das Können von Paul auf. Das Tartare war sehr gut gewürzt und mundete allen sehr.

Dann wurden die Aufgaben und Chargen in der Küche verteilt. Paul übernahm das Kommando und da er auch noch die halbe Küche von zu Hause mitnahm konnte eigentlich nichts schief gehen – dazu später mehr!

Der nächste Gang konnte in Angriff genommen werden:

Im Bierteig frittierte Scampi auf Kopfsalatherzen

Elio bereitete die Scampi (waren eher Crevetten!!!) im heissen Wasser vor, Paul und Rolf waren für den Bierteig verantwortlich, Markus für die Dekoration der Teller (die Salatherzen wurden akkurat in die Teller gelegt und der Schreibende zeichnete für die Salatsauce verantwortlich. Warum keine Scampis verwendet wurden konnte nicht genau eruriert werden – vielleicht wurde aus Budgetgründen darauf verzichtet: Elio passt da genau auf umsomehr als auch heute wieder doppelt soviele Personen satt geworden wären -☺). Trotz alledem wurde auch dieser Gang von allen gelobt.

Jetzt ging es ans Eingeweihte: Der Hauptgang konnte an die Hand genommen werden:

Ente gebacken mit Asiagemüse und gebratenem Reis

Elio und Rolf beim schnetzeln des Gemüses, Markus und Paul beim Drehen und Wenden der Enten und auch noch die Vorbereitung des gebratenen Reises. Unser Schütze Paul – kurz vor zwei Einsätzen auf der Vögelinsegg und in Thusis – kam kurz ins Schwitzen, weil seine Instruktionen nicht genau befolgt wurden. Der gebratene Reis musste ohne die Eier-Brösel auskommen, da die Zubereitung der Eier nicht fachgerecht vorgenommen wurde – Markus betätigte sich als Reisretter und von überall kamen nun die Belehrungen wie man was machen sollte – das Motto „Zu viele Köche verderben den Brei“ hatte sich die heutige Schlagzeile verdient!! Und als alles fertig zubereitet war kam die Geheimwaffe von Paul zum Einsatz:

## die Entensäge

eine gewaltige Sache. Mit geübter Hand führte Paul die Säge, die Teller wurden gefüllt (und wie meistens überfüllt), weil ja auch die Dekorationen (geschnittenes chinesisches Gemüse) auf den Tellern Platz haben musste – dazu das asiatische Gemüse und der halbwegs gerettete Reis.

Die Ente war ein Genuss, beim Gemüse konnten nicht alle begeistert werden (Rolf) und der Reis entsprach nicht den Vorstellungen von Paul – trotzdem überwog das Positive. Zum Hauptgang servierte der Sommelier den argentinischen Rotwein „Kaiken“, einen tiefroten Malbec der vorzüglich mundete.

Der Dessert wurde dann im Alleingang von Paul und Elio zubereitet:

Frittierte Bananen, Nektarinen mit Vanilleeis – dieser Gang fand dann wieder den Zuspruch aller.

Es bleibt zu erwähnen, dass Paul und Elio auch nach dem Kochen die Organisation nicht aus der Hand geben und die Köche unter der Regie von Elio in einen topsauberen Zustand brachten. Rolf und Markus schwelgten während dieser Zeit in der Vergangenheit: alte Beizer, alte Kundis, alte Gassenweiber – unglaublich was die zwei noch für ein Namensgedächtnis haben – sogar die heute über 100jährige Hure – die Huber – kam in den Erzählungen noch vor!!

Trotz Fussball EM ging es dann nach dem Kochen zu Agi, wo wir nebst subtilen Sprüchen und Erzählungen bei angenehmen Temperaturen noch ein Getränk auf der Terrasse zu uns nahmen. Paul blieb dabei beim Mineralwasser, damit seine Aufgaben heute auf dem Schiessstand erfolgreich umgesetzt werden können.

23.6.2012 / Der Protokollführer