

## „Karibien and Asien Curry for Nice Peoples“

Zum ersten Mal im neuen Jahr war wieder „Kochen“ angesagt und erfreulicherweise konnten wir diesen Abend vollzählig bestreiten – Elio macht wieder einen fitten Eindruck, Eugen ist wieder einmal zu Hause und Paul's Inspiration von seiner Karibik Kreuzfahrt konnten wir den ganzen Abend über genießen.

Als ich um 18.00 das Lokal betrat, waren alle schon in vollem Einsatz – offensichtlich hat die lange Pause jedem gutgetan. Mit Tatendrang wurden die Aufgaben in Angriff genommen begleitet von karibischer Musik im Hintergrund.

Zum Aperero gab es einen schönen Weisswein – Johannisberg von Kuonen – dazu kleine Häppchen von Paul mit Liebe zubereitet (allerdings nur je 3 pro Person) – das galt aber nicht für alle! Markus musste bei jedem nachfragen – hat vielleicht Geni die Zahl 3 nicht intus?

Beim ersten Gang – Lauwarmer Poulet-Curry-Salat – kamen Elio, der Schreibende und Markus als Aufpasser zum Einsatz. Elio war verantwortlich für die Pouletbrüstchen in der Hühnerbouillon, ich zauberte die Salatsauce in die Schüssel und Markus war omnipräsent um die Aufgaben zu überwachen und Verfeinerungen vorzunehmen. Dieser erste Gang schmeckte dann wirklich schon sehr gut und auch die Portionen bewegten sich in einem vernünftigen Rahmen. Hervorragend auch der Malbec von Dieter Meier dazu. Zu erwähnen auch die Tischdekoration von Geni: Ein Legendenbericht von Markus im St.Galler Tagblatt diente als Tischset – bin immer noch stolz auf mein (aberkanntes) Kopftor gegen diese St.Galler Koriphäe!!

Beim zweiten Gang – Curry Prawns – waren hauptsächlich Elio und Geni im Einsatz. Elio bewies Fingerspitzengefühl im Umgang mit den Garnelen, Geni war für die Sauce verantwortlich und Markus für den Basmati Reis. Beim Richten der Teller war dann Markus mit dem Reis etwas gar grosszügig, aber im Nachhinein war mir schon klar, warum er alles schön verteilen wollte (dazu später mehr!!!)

Nun, auch dieser Gang (wieder richtig bemessen) fand die Anerkennung aller.

Und wo war unser Supervisor Rolf bis jetzt? Nun, wie es sich gehört schön im Hintergrund überwachte er die Szene um still und leise mit Paul die Vorbereitungen für den Hauptgang zu treffen.

Dieser stand nun an: Lammcurry (Gulai Bagar) mit Basmati Reis. Unser Kreuzschifffahrer war verantwortlich für das Fleisch, unser Supervisor für das Curry und die Torwartlegende musste nocheinmal die Reismaschine in Betrieb nehmen – er schien sehr darauf zu achten, dass nicht zu viel produziert wurde (ja nichts sollte übrig bleiben!!!! 😊). Nun der Hauptgang war der wirklich Höhepunkt, er mundete allen sehr und es wurde „rübis und stübis“ alles aufgegessen – sehr zum

Leidwesen von Geni!!!!

Beim Dessert – Exotische Curry-Ananas auf Vanilleeis – waren Paul und Markus im Einsatz, schälten die Ananas, zauberten den Karamell-Ananas-Sud, verfeinert mit Coganc in die Pfanne und präsentierten einen tollen Dessert – wie Markus erwähnte, der vielleicht beste Dessert in unserer Kochaera. Ich wollte gerne nochmals etwas Vanilleeis zu mir nehmen, aber da hatte ich die Rechnung ohne Markus gemacht – der hatte die Mövenpick Packung selber in Beschlag genommen, so unter dem Motto: es darf einfach nichts übrig bleiben!!!

So war es denn auch: Wir machten uns ans Aufräumen und Geni holte aus seinem Rucksack 4 Tupperware Behälter hervor und wollte die übrigbleibenden Speisen mit nach Hause nehmen. Die Enttäuschung war dann sehr gross, als es wirklich nichts gab um die Tupperware-Behälter zu füllen. In seiner ersten Enttäuschung sprach Geni gar von einem Wechsel des Kochclubs!!!! -☺ Nun, ganz bitter, wenn man für eine Woche Essen vom Kochclub budgetiert und dann leer nach Hause geht!

Es wurde noch geputzt, abgewaschen und schon früh am Abend verliessen wir die Küche. Bei Agi war der Laden dicht, also gingen wir in die Vorstadtbeiz – da wurde es uns nicht so recht heimelig, weil während wir uns über den gelungenen Kochabend unterhielten, wurde neben uns bereits das Lokal aufgeräumt – dies passte vor allem Geni gar nicht! Wir konnten uns dann auch nicht auf ein neues Lokal einigen (die Vorschläge waren auch sehr exotisch!!) – so machten wir uns auf den Heimweg!

Nun nicht alle: Paul, Elio und ich gingen noch zum „Biere d’adieu“ in den Adler in Mörschwil – da ging dann wirklich die Post ab – schade für die Daheimgebliebenen!!! -☺

Der nächste Kochabend findet am 12.4. statt – Rolf und ich sind für das Thema und Menu des Abends verantwortlich – wir freuen uns schon jetzt.

Kurt

Der Protokollführer