

habsburg**er**chuchi

club kochender männer ebikon

Kochabend am 3. April 2012

vorbereitet und geleitet von Herbert Inderbitzin

Menu Surprise

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

**En Guete
wünscht de Herbert**

„Rezept“ nach einer Idee von Bruno Grimm

Rahmenbedingungen:

Es sind Lebensmittel vorhanden.

Die Rezepte bestimmen die Köche selbst.

Annahme:

Wir sind zuhause. Es ist 18 45 Uhr.

Unvorhergesehener Besuch erscheint und wird spontan zum Essen eingeladen.

Es kann kein Einkauf mehr gemacht werden.

Mit den Lebensmitteln, die in Kühlschrank und Vorratsschrank liegen, soll ein Dreigangmenu gekocht werden.

Um 21 45 Uhr soll die Küche gereinigt verlassen werden können.

Jede Gruppe erhält ein Stück Schweinefleisch vom „Bäggli“.

Die Gruppe bestimmt selbst, ob das Bäggli am Stück oder irgendwie geschnitten gekocht wird.

Die übrigen Zutaten sind gemäss Auflistung in den angegebenen Mengen vorhanden, die für **Alle** reichen müssen.

Die Mitglieder der Gruppe einigen sich auf ein Menu und kochen dieses unabhängig der anderen Gruppen.

Es sind Kochbücher da und es ist Schreibzeug vorhanden, damit Notizen gemacht werden können.

Damit alle zusammen die einzelnen Gänge verspeisen können, ist es sinnvoll, wenn jeder Koch sich überlegt, bis wann er seinen Gang essensbereit haben kann.

Herbert wird dann die Zeiten koordinieren und bekanntgeben, wann alle essen können.

Der Schreibende wünscht viel Spass bei dieser kleinen Herausforderung 😊

Zutaten in alphabetischer Reihenfolge:

Pro Gruppe:

Schweinefleisch 1 Bäggli

Für Alle (ca. 12 Personen):

2 Ananas	
1 kg Äpfel	1 Lauch
6 l Apfelsaft	750 g Maisgriess
1 kg Bananen	250 g Maizena
6 Bouillonwürfel	200 g Mandelstifte
1 Blätterteig	1 l ÖL
1 Beutel Bratensauce	6 l Orangensaft
1 Broccoli	250 g Paniermehl
200g Crèmepulver Felchlin	250 g Pilze
20 Eier	500 g Quark
1 l Essig	1 kg Risottoreis
500 g Greyerzerkäse	500 g Schinken in Tranchen
500 g Johannisbeerkonfitüre	500 g Teigwaren
750 g Kakaopulver Caotina	1 kg Tomaten
1 kg Karotten	3 Vanillestengel
1 kg Kartoffeln festkochend	2 l Vollmilch
1 kg Kartoffeln weichkochend	1 l Vollrahm
500 g Kochbutter	1 kg Weissmehl
2 Bund frische Kräuter und Gewürze	4 Zitronen
1 Knoblauchknolle	1 Zucchini
1 Kopfsalat	2 kg Zucker
1 Kuchenteig	1 kg Zwiebeln
1 kg Langkornreis	

Vorspeise

Gruppe 1

Grüner Salat mit Rübli, Tomaten und gerösteten
Schinkenstreifen
an Öl-Essig-Vinaigrette

Gruppe 2

Grüner Salat mit Rübli, Tomaten, Pilzen und
Käse-Mandel-Chips
an italienischer Balsamico-Sauce

Gruppe 3

Grüner Salat mit Rübli und zwei Blätterteigtaschen
eine gefüllt mit Pilz-Zwiebel-Ragout
eine gefüllt mit Schinken-Ei- Mischung
an Einaigrette-Sauce

Hauptgang

Gruppe 1

Steak mit exotischer Curry-Ananas-Bananen-Sauce
Broccoli gedämpft
Country-Potatoes

Gruppe 2

Saltimbocca mit frischem Salbei
Lauch-Risotto

Gruppe 3

Piccata milanese
Spaghetti
mit frischer Tomatensauce

Dessert

Gruppe 1

Apfelkuchen aus geraffelten Äpfeln
mit Schlagrahm und Schokostreuseln

Gruppe 2

Zitronen-Bananen-Ananas-Crème
mit Schlagrahm und Schokostreuseln

Gruppe 3

Crêpes Suzettes
Mit Ananas

Fazit des Abends:

Die Habsburgerköche reagierten durchwegs positiv auf die kleine ungewohnte Herausforderung im Rahmen eines Club-Kochabends. Zu Beginn wurden sehr spontan die Menus besprochen und dann begannen sofort alle mit dem Rüsten und Kochen.

Bei der Vorspeise war grüner Salat mit Rüeblli gut vertreten. Sonst wurden aber verschiedene Gerichte gezaubert.

Unser Jahresmotto „Schönes Anrichten“ fand automatisch Beachtung und jeder Teller wurde zu einer Augenweide.

Deutlich war zu erkennen, dass die Köche auch ausserhalb des Clubs öfters die Kochlöffel schwingen. Kaum einer musste ein Kochbuch zur Hand nehmen, sondern das Kochen scheint wohl in Leib und Blut zu sein.

H.I.