

MSG Kochkurs mit Roli in der Ascom-Grossküche 02.03.2004

Super Roli!

Wieder einen kulinarischen Höhenflug durften über 12 Personen erleben. Von A-Z wurde alles perfekt vorbereitet und organisiert.

Schon der Anfang war prickelnd und zwar mit einem Gläsli Champagner und Pizzecken, da wird man schon mal lockerer und ist in der riesigen Grossküche etwas mutiger!

17 Pastasaucen und 3 Desserts stehen auf dem Programm!

Zu Beginn einige Tipps vom Koch persönlich und dann ging es los. Die vorgegebenen Sausenrezepte wurden von allen Gruppen selber ausgewählt und jeder ergatterte sich beim Zugabentisch alles nötige. Dann ging es los: „Roli wo ist das passende Gefäss?“ „Was ist denn eine Kasserolle?“ „Wie soll ich das nun genau schneiden?“ „Wo sind die Kellen?“

Roli war gefordert und wir auch!

Natürlich wurde uns auch immer über die Schulter geschaut und die nötigen Korrekturen kamen auch prompt! „Nei, nei Barbara, chlieni Würfeli sind chlieni Würfeli! Eso ghörts nöd id Bolognese!“ „Jo und die Schpäcktranche müend viel dünner gschnitte werde!“ „Nei, Andrea, wie viel Mähl häsch dänn gno! Das isch viel z'viel und jetzt git's no Chnölle.....“ „Nelly, wo isch dänn jetzt dä Vanillestängel im Panna cotta?“

Während dieser Zeit bereitete Brigitte den Rucola-Salat mit Parmesanstreifen zu.

Ja, es ging rund zu und her. Nur schon der Gebrauch von den riesigen Pfannen, Kellen, Schwingbesen und, und, und, war ein Genuss. Auch das Induktionskochfeld hat so seine „tüken“. „Gäll Priska das gaht uh schnäll und scho chunts drüber us!“

Wir haben es geschafft, bis auf einige Saucen stehen alle bereit zum ausprobieren. Doch vorher wurde der feine Salat verschlungen. Verschlungen ist auch das richtige Wort, da wir natürlich nach dem „Chrampf“ so richtig hungrig waren.

Der passende Rotwein stand natürlich auch schon zum ausschenken bereit. Prost Roli!

Während der Vorspeise kamen auch schon frische Teigwaren aus der Teigmaschine, damit das Pasta-Festessen auch ganz perfekt genossen werden konnte.

Die ersten 3 Saucen werden getestet, und da jede/er Hunger hatte, wurde auch reichlich geschöpft! (Man denke an die restlich zu probierenden Saucen.....!)

Und so ging es weiter bis schon fast alle, nein alle, nicht mehr konnten, weil wir bis oben voll waren.

Mmmmh fein und jede Gruppe fand natürlich die selbstgemachten Saucen am besten.....! Aber eine kleine Anmerkung der schreibenden: Es waren alle Saucen super fein!!!

Wer will schon den Dessert probieren? Nein zuerst Kaffee und ein Schnaps, dann geht's bestimmt wieder und auch die feinen Süßspeisen konnten getestet werden. Was es gab, ja das macht euch jetzt erst recht „gluschtig“ Brownis Roland, gebrannte Creme und Panna cotta.

Und da noch vieles Übrig blieb durften wir dies nach Hause nehmen. Glück für die, welche eine riesen grosse Tasche dabei hatten.....!

Roli ein gelungener, lehrreicher und lustiger Kochkurs hast Du uns geboten! Vielen Dank im Namen aller Beteiligten und von einem nächsten Kurs wird schon gesprochen.....

Ebmatingen, 08.03.2004 Mirjam Bernold