



YACHT-CLUB LUZERN

Kochkurs „Mediterrane Küche“ 25. Februar 2010

Auch dieses Jahr wurde im YCL Winterprogramm zu einem Kochkurs für YCL Gourmets eingeladen. 11 Clubmitglieder fanden dann auch den Weg zur Migros Kochschule. Bernd Hirzinger war schon zum zweiten Mal unser Koch, oder besser gesagt, unser Koch-Coach. Sollten doch wir Clubmitglieder unser hervorragendes drei Gang Menü selber kochen.

TORTELLI MIT SPINAT UND RICOTTA

VITELLO ALL'UCCELLETTO (Kalbfleisch an Weisswein) MIT ROTWEINRISOTTO

ORANGEN GELATI AN SCHOKOLADENSAUCE

Schnell nahmen wir die Kochinseln in Beschlag und wollten loslegen. Der Magen knurrte schon beim Anblick der bereitgestellten Esswaren für die Zubereitung. Unser Koch, Bernd erklärte uns allen, dass eine Zwiebel nicht gehackt, sondern immer geschnitten wird. So bleibt der Saft in den Zwiebelstücken und nicht auf dem Schneide-/Hackbrett zurück. Nun waren wir gefordert.



Eifrig wurde dann auch das Kalbfleisch gebrutzelt, die Tortelli ausgestochen, das Risotto angesetzt und die Orangen für das Dessert filetiert. Unser Koch gab uns dabei so den einen oder anderen Tipp, wie ein Dreigang Menü gut vorbereitet werden kann, damit man genügend Zeit für seine Gäste hat. So gegen 21:00 Uhr durften auch wir unsere Kochkünste probieren. Wir alle waren überrascht was wir Exquisites auf den Tisch zaubern konnten. Nichts war versalzen, angebrannt oder zu fade. Schlicht gesagt „DAS PERFEKTE DINNER“. Für alle Teilnehmer war es ein gemütlicher und für einige auch ein lehrreicher Kochkurs.



Daniel Aeberhard
Segelmeister