



Kochkurs-Event – Rosenkranz-Genuss

30.07.19 in Pfullingen



ROSENKRANZ

GENUSS

Bericht: Ein Sommer- und Schlemmer-Koch-Abend mit "Sonderprüfungen"!



Schon beim ersten Mal im April 2015 war der Kochkurs bei Bernd Rosenkranz in Pfullingen ein Riesenspaß! Das hatte sich bei den Mitgliedern des PC Schwaben selbstverständlich herumgesprochen. Diesmal hatten sich sogar gut 30 Teilnehmer für dieses Kochevent angemeldet.

Wie beim PC Schwaben üblich, waren die Meisten trotz Stau und Berufsverkehr pünktlich zum Start bereits vor Ort, sodass vor Beginn noch schnell ein tolles Rosen-

kranz Eis genascht oder ein Cappuccino genossen werden konnte. Auch Jürgen Barth und Darah waren mit dabei. Er ist neben seiner motorrennsportlichen Fähigkeiten - und PCS-Monte Erfinder - auch ein versierter Koch. Im vergangenen Jahr hatte er für die Mitglieder des PC Schwaben im PZ Reutlingen Gerichte aus seinem Kochbuch "Schnell mal gekocht" zubereiten lassen.

Am heutigen Abend war die Außenterrasse in der Seitenstraße des Restaurants Rosenkranz wunderschön hergerichtet. Mit großen, grünen Marktschirmen waren die Tische beschattet und liebevoll eingedeckt. Immerhin starteten wir bei mehr als 30° Aussen-Temperatur.

Neugierig wurden von den Teilnehmern die ausgelegten Menü-Karten studiert. All' diese fünf Gänge sollten am heutigen Abend gemeinsam gekocht und verspeist werden. Zum Einstimmen – ohne eigenen Arbeitseinsatz - wurde als Aperitif ein süffiger, grüner Veltliner von Weingut Aufricht gereicht. Und dann bat Bernd Rosenkranz auch schon gleich drei Herren in die Kochschürzen. Der "Lachs auf der Zedernplanke" musste für den bereits vorgeglühten Grill vorbereitet werden.





Porsche Club

Schwaben



Schnell waren die drei freiwilligen Herren beschürzt und dann ging es unter der Anleitung des Küchenchefs auch schon los. Aufmerksam beobachteten die übrigen Teilnehmer die Fingerfertigkeiten der drei "PC-Schwaben-Köche" und lauschten den Erklärungen des Küchenchefs. Als der Lachs schließlich auf dem Grill und die Haube geschlossen war, wurden drei weitere Kandidaten in die Kochschürzen gebeten. Es mussten die unterschiedlichen Tomatensorten aus der Region aufgeschnitten und "angemacht" werden... "Oh, Du leckere Tomate, Du!"

Während dieser "Anmache", erklärte der Bernd Rosenkranz die Tipps und Tricks zum Lachsgaren auf dem Gas-Grill. Und schon nach kurzer Zeit war der Lachs gar. Zum Servieren wurde er noch von der Haut gelöst und auf den vorbereiteten Tellern angerichtet. Als alle ihre Teller vor sich hatten, machte sich eine genussvolle Stille an den Tischen breit.

Ohne Pause ging es weiter. Bernd Rosenkranz ließ es sich nicht nehmen, die "Eisgekühlte Gurken-Joghurt Suppe" selbst lehrbuchmäßig zu erklären und herzustellen. Als wir diese gerade fertig genossen hatten, lieferte Petrus eine ausgiebige Abkühlung vom Himmel dazu. Anfangs hielten die großen, grünen Marktschirme noch die ersten Tropfen tapfer, aber als die Himmelsschleusen voll geöffnet waren, flüchteten alle Teilnehmer nach innen ins Restaurant. Die Wetter-App zeigte an, dass sich Pfullingen genau im Mittelpunkt des einzigen regionalen Gewitterpunktes befand. BINGO!

Geschickt nutzte Bernd Rosenkranz diese wettertechnische Überraschung aus, um den eisgekühlten, köstlichen Rosé "Teroldego Rosato" vom Weingut Endrizzi zur Verkostung auszuschenken.



Daraufhin machte die anschließende Zubereitung der "Knusprigen Rösti mit Sommergemüse, Pfifferlingen und Avocado" gleich noch viel mehr Spaß! Die "Röstmacher" Herren-Runde postierte sich in der Küche am Herd und das "Gemüseschnippel" Damen-Team leistete ihnen an der verlängerten Arbeitsplatte Gesellschaft.





Bei dem "Rösti-Team" zeichnete sich der Vizepräsident und Schatzmeister des PC Schwaben, Claus Plappert als besonders gewiefter "Pfannenwender" aus. Mit einem akrobatischen Ausruf "Hepp" und lockerem Schwung aus dem Handgelenk, wurden seine Rösti-Wendungen in der Pfanne immer kühner und höher... bis einer an der Küchendecke klebte... Nein, Spaß, natürlich so ausufernd-wild dann doch nicht...

Dieser leckere 3. Gang wurde schließlich an den zwischenzeitlich neu eingedeckten Tischen im Restaurant verspeist. Durch den außerplanmäßigen Umzug ins Restaurant, ergaben sich neu durchgemischte, lustige Tisch- und Gesprächsrunden.



Auf den "Rösti"-Zwischengang standen die "Alb-Rind-Steaks" vom Gas-Grill auf dem Programm. Unter den Schirmen im Freien erklärte der Küchenchef sein Vorgehen. Als Beilage bereitete Bernd Rosenkranz einen fantastischen Kurkuma-Spirelli-Nudelsalat mit Oliven und Baby-Spinat zu. Dazu kredenzte er einem grandiosen Rotwein-Cuvée "No1" vom Weingut Klumpp. Diese geniale, kulinarische Kombination war

somit der Höhepunkt und 4. Gang der Kochevents. Und den ließen sich wieder alle Teilnehmer fürstlich im Innenraum des Restaurants schmecken. So manche Flasche des Rotwein-Cuvée wurde dabei nachgeordert.

Aufgrund des schwülheißen Wetters, hatte sich die angekündigte Panna Cotta des 5. Ganges einfach verweigert. Deshalb wurde zum Fruchtmarmelade und frischgerührtem Mango- und Blutorange-Eis ein Vanillecreme-Biskuit mit Brom- und Blaubeeren vom "Dessert-Damen-Team" gereicht. Was sich als weitere, abschließende Köstlichkeit im "Sommerabend"-Menü von Bernd Rosenkranz erwies.

In gemütlicher Runde bei Espresso und den "Weinresten" ließen die Mitglieder des PC Schwaben diesen gelungenen Abend mit wetterbedingten Überraschungen und ganz viel Spaß ausklingen.

Text und Bilder: Ute Kröger





Porsche Club

Schwaben

