

KATHA HAT MIT CHAKALL GEKOCHT!

KATHA HAT MIT CHAKALL GEKOCHT!

Am Donnerstag Abend um 19Uhr war es endlich so weit – ein Kochkurs mit Chakall! Ich hatte euch ja hier schon erzählt, dass ich den Kurs Ende Oktober bei einem Gewinnspiel im **Mitte Meer** gewonnen habe. Begleiten durfte mich die 7-köpfige Raupe. Ooooooooooooh – ich war ja so aufgeregt! Also war ich pünktlich 18:45 Uhr am Kochen & Würzen, während die 7-köpfige Raupe eine viertel Stunde zu spät kam. War aber nicht schlimm, der Abend war super locker gestaltet. Wir waren 20 Teilnehmer, also eine recht große Gruppe, und nachdem Chakall uns alle begrüßt hatte und ein bissl über sein geplantes, neues Restaurant erzählt hat wurde der Ablauf erklärt. Das Ganze war als „Küchenparty“ organisiert – es gab 4 Gerichte die gekocht werden sollten:

Birncarpaccio mit Gorgonzola und Ruccolagarnitur

Fisch auf mediterrane Art

Schokohähnchen mit Bandnudeln

Orangen-Maracuja-Mousse

Ich war im Team „Fisch auf mediterrane Art“. Wir haben Tomaten in hauchdünne Scheiben geschnitten, Basilikum von den Blättern gezupft, Kabeljaufilets etwas platt gedrückt und sie mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann kamen die Tomatenscheiben und etwas Büffelmozzarella auf die Filets. Das Ganze wurde mit getrocknetem Oregano gewürzt und zusätzlich mit den Basilikumblättern belegt. Dann wurden die Filets zu einer Art Roulade aufgerollt und mit Holzspießen festgesteckt. Als nächstes haben wir in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch in etwas Olivenöl angebraten und über den Fisch gegeben. Dazu kamen ein paar halbierte, schwarze Oliven.

Die Auflaufform mit den Fischrouladen kam jetzt für ungefähr eine viertel Stunde bei 200°C in den Backofen.



Wir hatten noch einiges an Tomaten, Mozzarella und Basilikum übrig und so wurden wir von Chakall kurzerhand angewiesen einen kleinen Salat zu machen.



In dieser Zeit hat Team Vorspeise die Birnen mit einer Schneidemaschine in feinste Scheiben geschnitten und diese dann in einem Sud aus Ingwer, Zucker, Whisky, Zimt, Essig und Vanillezucker kurz gekocht. Die Scheiben wurden wie Carpaccio auf einem Teller angerichtet, dazu kam auf jedes Scheibchen etwas Gorgonzola ein paar geröstete Nüsschen und Rucola.



Der zweite Gang war dann unser mediterraner Fisch mit dem Salat und kleinen Rosmarinkartoffeln.



Team Hauptgericht hat Schokohähnchen und Tagliatelle gemacht.

Chakall hat uns die schnellste Art gezeigt Hähnchen für 20 Personen zu panieren. Mehl, Zimt, Salz und Hähnchenbrustfilets kamen zusammen in eine Plastiktüte und wurden durchgeschüttelt.



Die panierten Hähnchenbrustfilets wurden in etwas Fett angebraten. Zwiebeln und Chilis wurden in einer riesigen Pfanne angeschwitzt und mit Rotwein abgelöscht. Dazu kamen Tomatenmark, Brühe, Kakaopulver und Zucker. An irgendeiner Stelle wurden noch Rosinen und Sahne zugefügt. Dann durften wir Sauce kosten. Super lecker...!



Diese Sauce wurde über das Hähnchen gegeben und das kam dann in den Ofen.



Angerichtet wurde das Schokohähnchen mit frischem Koriander und hauchdünnen Tagliatelle.



Von Team Dessert habe ich leider nicht sehr viel mitbekommen. Das lag möglicherweise daran, dass wir (die 7-köpfige Raupe und ich) nach dem Begrüßungssekt bereits beim 4. Glas Rotwein waren. Auf jeden Fall hat das Dessertteam eine leckere Orangen-Maracuja Mousse gezaubert.



Da die Gespräche im Essbereich sich auf das Zeigen von Kinderfotos verlegt hatten haben wir unser Dessert in der Küche gegessen. Dabei haben wir mit Chakall (der mittlerweile als DJ lateinamerikanische Partymusik aufgelegt hat) ordentlich gefeiert, getanzt und uns über die Cocktails gefreut die er uns gezaubert hat. Die Stimmung war echt genial - wir waren zu fünft in der Küche - und wir hatten super viel Spaß!



Nach dem zweiten Cocktail gab es dann noch ein Gläschen Sekt... uiuiui - wir waren möglicherweise leicht alkoholisiert. Dann habe ich mir noch ein Kochbuch von Chakall geholt und es

signieren lassen... mit der Bitte: „aber nicht das Gleiche reinschreiben wie überall!“ Also hat er mir das folgende Sprüchlein in mein Buch geschrieben:



Ich habe mich sehr gefreut, es war ein absolut cooler Partyabend... und zum Glück gibt es Aspirin!



Das Buch „Chakall kocht - Schnelle Rezepte für gute Laune“ (erschienen im Dorling Kindersley Verlag) kann ich übrigens nur empfehlen - es steht das ganze Menü von diesem Abend drin und viele, viele, viele geniale Rezepte!

