Salzwasserfisch mit 50% Judospirit und Verwechslung

Ah ha, diesmal Kochen mit Salzwasserfisch! Süßwasser war schon gut, aber Salzwasser ist fast noch besser.

Olli, Jonas und ich stellten die Hälfte der Teilnehmer dar, wodurch in 50% der Gerichten der Geist des Judos steckte. Jonas und ich bereitete ein Garnelen-Curry zu und Olli versuchte sich an Schollen-Rollen mit Chicorée. Außerdem gab es eine sizilianische Muschelsuppe, einen Bücklingstoast und Dorade in Backpapier. Dazu wurden Wildreis und schmackhafte Weine kredenzt.

Der erfahrenen Koch N.R. verwechselte jedoch "eine Prise" Salz mit "einer kleinen Schüssel" Salz. War er verliebt oder nahm er das Thema "Salzwasserfisch" zu genau? War der (getrunkene) Wein schuld? Durch eine doppelte Menge Sahne und etwas mehr Banane konnte das Garnelen-Curry Gott sei Dank gerettet werden.

Das nächste Kochen kommt bestimmt, dann bitte besser aufpassen, sonst muß er sich wieder hinter der Petersilie verstecken.

Norbert Röck