



Eine Maîtreprüfung aus der Sicht des Beikochs

➔ Ich treffe am frühen Nachmittag einen Prüfling, der mir nur wenig Arbeit übrig gelassen hat. Ein Mis en Place par excellence, wie ich finde. Statt des Schlachtplanes gab es eine entspannte Tasse Kaffee für mich und einen kurzen Plausch mit der Kochschwägerin. Dann folgte die Besprechung des Abends und die Aufgabenverteilung. Das Arrangieren der einzelnen Elemente der 5 Gänge kostete uns nur kurze Diskussionen und schnell waren Lösungen gefunden. Alles wurde vorgekostet und es schmeckte...(Geheimnis)... das entscheiden die Prüfer. Die Knusperstangen zur Suppe und einige Frischarbeiten blieben uns bis zum Eintreffen der Prüfer.

Um 18.30 trafen die Prüfer GK Robert Eymann GmDC, LK Christian Holz GmDC (beide Roland Chuchi Bremen) und CL MdC Uwe Dütscher (Chuchi Grönegau Melle) ein. Mit einem gut gewählten Spruch von Martin Luther eröffnete Prüfling Frank Schweitzer den Abend.

Das Amuse bouche, Rote Beete – Birnen Chutney mit kleinen Kräuterfleischbällchen sowie selbstgebackenem Baguette und Currybutter bot den Prüfern eine erste Stärkung nach längerer Anfahrt. Begleitet von einem kühlen Schluck Prickelwasser.

Der Prüfling entschwand in die Küche und ich durfte die Gäste zu Tisch bitten und den ersten Wein und Wasser kredenzen. Dann servierten wir den ersten Prüfungsgang: Cappuccino von Möhren-Ingwer Suppe mit Kokosschaum, Knusperstange und Gewürzgarnele. Bis auf die Portionsgröße gab es keine Kritikpunkte an diesem Gang, der allen Anwesenden sehr gut geschmeckt hat und dessen Ausführung allseits Anerkennung fand.

Weiter ging es mit dem nächsten Gang den Frank sehr detailverliebt geplant hatte. Zwei verschiedene Größen des Ravioli hatte der Prüfling vorbereitet, da er sich einfach nicht entscheiden konnte, wel-

cher besser aussieht. Die Wahl fiel auf die 3 kleinen anstatt des einen großen Ravioli. Dieser Tigerravioli mit Kürbis-Apfel-Füllung und Honig-Paprika Sabayon war optisch für mich ein Highlight. Wenn ich die Gesichter der Prüfer richtig interpretierte, gab es beeindruckte Mienen zu diesem Gang. Geschmacklich stand er der Optik in nichts nach.

Dann kam der nächste Prüfungsgang: ein Sous-vide gegarter Lachs auf Blumenkohlpüree und gebratenen Kohlröschen, Grapefruitsalsa und einem mit Honig abgeschmeckten Gewürzöl als Gegenspieler. Für mich eine Explosion von verschiedenen Aromen. Auch hier waren Frank die Belobigungen der Prüfer sicher, wenn auch mit einer kleinen Kritik an der Temperatur des Ganges.

Beim Prüfungs-Hauptgang aus Osso Bucco mit aromatischer Gremolata und Parmesanpolenta gab es lebhaftere Diskussionen, wie man diesen Gang optisch noch ansprechender auf den Teller bringen könnte. Viele Ideen wurden am Tisch geteilt, abschließend hielt sich nur wenig Kritik am Gang und Frank durfte auch diesen Gang als gelungen für sich verbuchen.

Der krönende Abschluss aus einem Spekulatiuseis, Marzipanmousse im Mandelcanelloni und Glühweinpflaumen versüßte uns das Ende des Abends.

Nach nur einem Jahr und 3 Monaten durfte Frank Schweitzer zum zweiten Mal niederknien und zur bestandenen Prüfung den Löffeltrunk zur Rangerhöhung genießen. Die lobenden Worte der Laudatio von GK Robert Eymann löste die Anspannung meines Kochbruders und auch ein bisschen eine eigene. Mit einem Augenzwinkern ist Dir mein Neid für diese schnelle Prüfungsfolge sicher.

Nicolai-A. Jelinek CdC