



Schnippeln wie die Profis am 15.05.2017

12 kochbegeisterte Frauen und 2 Männer, ausgestattet mit Küchenbrett, Messer und Schürze, trafen sich am 15.05.2017 in der Schulküche der Ludwig-Uhland-Schule in Heimsheim. Wer schon einmal für 20 Gäste Gulaschsuppe, Ratatouille o.Ä. schnippeln musste, der weiß, worum es uns ging: Wir wollten wissen, wie ein Profi und zukünftig wir solche Mengen an Gemüse schnellstmöglich in den Topf und dann auf den Tisch bringen können.

In diesem Fall zeigte uns Dominik Fründt aus Renningen, ausgebildeter Koch bzw. Diätkoch, 22 Jahre alt, mit bereits 7 Jahren Berufspraxis, u.a. auch in Australien, wie wir mit dem 'Krallengriff' am sichersten das Gemüse festhalten, damit nichts wegrutscht und dann zielsicher kleinschneiden können, wie wir z.B. Spargel schnell schälen, Paprika entkernen oder z.B. Fenchel blanchieren, ohne dass er auseinanderfällt.



Doch was macht man, mit all den Mengen Gemüse, die 14 Leute zu schnippeln an 1 Abend im Stande wären? – Wir haben uns auf ein 3-Gänge-Menü geeinigt: Lauwarmer weiß-grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten, Ratatouille als Zwischengang und Quiche Lorraine zum Abschluss. Seitdem üben wir zuhause weiter.

Vielen Dank an Herrn Fründt für den unterhaltsamen und lehrreichen Abend.