Abschieds-Chochete in Albisrieden vom 27. November 2015

Wer einmal aus dem Blechnapf frisst

Der 5-Franken-5-Gänger mit Hansjörg Egger

Bild Hansjörg Egger

Hungrige Véronique im Frauengefängnis 1994.

Zuerst wird an dieser Chochete des Monats November – der letzten überhaupt in Albisrieden – wieder einmal so richtig gepoppt. Unter grosser Hitze bringen wir das Mikrosperma im Puffmais zum Platzen. Und schon ist unser Popcorn-Apéröö̈chen geboren. Dazu gibt’s neckische Wurträdchen aus dem Napf. Es bleibt bescheiden bei dieser Knastbruder-Chochete. Wir werden an diesem Abend zwar nicht bei Wasser und Brot darben müssen, aber es gibt auch keine Henkersmahlzeit! Die Kellenschwinger sollen sich jedoch wohl fühlen wie in Mutters Schoss und ihren Kohldampf mit einigen aussergewöhnlichen Leckereien stillen können. Begleitet von einem milden bis ausgeprägten Sorgenbrecher von kräftiger Statur.

Bild Hansjörg Egger

Stillzeit: Ekatarina mit Töchterchen 1996 im Frauenknast.

Der Gefängniskoch hat nur wenig Knete zur Verfügung, möchte seinen Knastologen aber zum Abschied in Albisrieden doch ein solennes Mahl auftischen. Das Budget liegt bei 5 Franken pro Scarface und Knollennase. Bar auf die Kralle! Je mehr schwere Jungs erscheinen werden, desto günstiger wird der Happen.

Einen Protonenpumpenhemmer gegen freigesetzte Magensäure hält der Küchenchef für Notfälle bereit. Aber keine Angst, auch Joghurtdeckelablecker, Pizzarandliegenlasser und Mittagsweichborstenzahnbürster werden die Knastkost überleben. Lasst euch überraschen und die Köstlichkeiten der folgenden Menükarte ganz weit hinten schon mal genüsslich auf der Zunge zergehen.

Das 5-Franken-5-Gang-Menü:

Amuse bouche

Popcorn-Geschäker mit Wursträdchen

Entrée

Selbstgemachte Rote Bete-, Topinambur- und Pastinaken-Chips mit Tomatenquark

Potage

Klostergeistsüppli mit Peterliwurzel und Apfelflöckchen

Pièce de résistance

Schmackhafter Schweinsbraten von der Schulter mit knackiger Kruste und Rosmarin, Maisklösschen und Stangenbohnen.

Dessert

Cremiges Süsskartoffel-Mousse mit glasierten Streifchen der Zuckerrübe.

Les Vins

Bekömmlicher roter und weisser Tisch- und Hügelwein.