



**CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.  
Chuchi Freiburg i. Brg.**

Kochabend vom 28.06.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

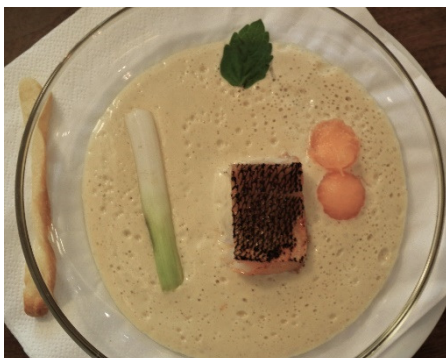
Menü:

Amuse: Karl-Heinz	gebeeffter Zander, Rum-Marinade und Mandelschaum <i>2018 Grüner Veltliner trocken, Steinpfefferl</i>
Vorspeisen: Gerd  Hans	Melonensuppe mit Tomaten-Chili-Marmelade und knuspriger Thunfischrolle <i>2016 Riesling Tradition, Phillip Kuhn, Pfalz</i>  zweierlei Kalbsbries auf Kartoffel-Gurken-Salat <i>2015 Grauer Burgunder, Weingut Schneider Weil am Rhein</i>
Hauptgang: Dirk	Sous-vide gegarter Oktopus mit Oliven-Kartoffelstampf <i>2015 Essential, Erbaluca Di Caruso, Mazzè Italien</i>
Dessert: Hans-Georg	Kirschblotzer mit Zabaione <i>Crémant d'Alsace von Wolfsberger</i>

**Anwesende Brüder:** Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Harald **Krüger**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**, Stephan **Wössner**

**Gäste:** keine

Zehn tapfere Köche hatten sich an einem der heißesten Junitage im Schwarzwald-Küchenstudio eingefunden, ihrem Hobby zu frönen. Der Hauptkoch dieses Abends hat sich ein besonders leichtes, den sommerlichen Temperaturen angepasstes Menü ausgedacht. Nachdem alle Vorbereitungen getroffen waren, konnte unser CL Hans den Kochabend offiziell mit einem Gläschen Champagner Laurent Perrier (auf die Gesundheit der Brüder, die in den letzten Wochen Geburtstag hatten) eröffnen.



Unser Bruder Karl-Heinz ließ als Amuse bouche einen gebeefften Zander im Mandelschaum mit Melonenkugeln servieren. Dazu tranken wir einen Schluck von dem 2018 Grüner Veltliner Steinpfefferl trocken, vom Weingut Aigner aus Österreich. Trotz kleiner Umstände mit dem zur Küche gehörigen Beefer konnte Karl-Heinz uns einen schönen Auftakt bereiten.



Weiter ging es mit Gerd's Melonensuppe mit Tomaten-Chili-Marmelade und einer knusprigen Thunfischrolle. Die für die Melonensuppe notwendige Tomaten-Chili-Marmelade wurde von Gerd selbst am Vortag gekocht. Die Thunfischwürfel wurden in Strudelteig eingepackt und in der Pfanne knusprig ausgebacken. Von den zwangsläufig anfallenden Thunfischabschnitten bereitete Gerd noch ein sehr feines Thunfisch-Tatar. Der Riesling vom Weingut Phillip Kuhn aus der Pfalz stellte sich als ein guter Begleiter heraus. Kompliment an den Koch.

Hans servierte als Zwischengang zweierlei vom Kalbsbries auf einem Kartoffel-Gurken-Salat, ergänzt durch einen Rucola-Wildkräuter-Salat. Ein Teil des Brieses wurde nur mehliert und in der heißen Pfanne gebraten, während der andere Teil des Brieses klassisch paniert und schwimmend im Fett ausgebacken wurde. Abgerundet wurde dieser Gang mit reduziertem Kalbsjus und einer Roten-Bete-Mayonnaise, ohne Ei, selbst hergestellt. Der Graue Burgunder vom Weingut Schneider in Weil am Rhein erwies sich als guter Begleiter.



Dirk scheute keine Mühe und servierte einen Oktopus, welcher sous-vide über 6 Stunden gegart wurde, mit einem sehr feinen Kartoffel-Oliven-Stampf. Der Oktopus war auf den Punkt gegart. Ein sehr sommerliches Gericht, welches es verdient, zuhause einmal nachgekocht zu werden. Dazu tranken wir ein Glas Weißwein 2015 Essential, Erbaluca Di Caruso, Mazzè Italien. Ein großes Kompliment auf den Hauptspeiser Dirk!

Zum Dessert ließ Hans-Georg ein Rezept seiner Großmutter aufleben. Kirschblotzer, ein altes badisch/schwäbisches Rezept, welches unter Zuhilfenahme von altem Brot zubereitet wurde. Die Diskussion darum, ob die Kirschen entsteint oder nicht entsteint in das Rezept Eingang finden, ist noch lange nicht beendet. Ergänzt wurde der Kirschblotzer durch eine Wein-Kirschwasser-Zabaione - einfach ein Hochgenuss.



So ging wieder ein sehr schöner Kochabend zu Ende, nicht ohne allen beteiligten Köchen zu danken. Gedankt sei auch dem Tischler Rudolf für seine fantasievolle Sommerdekoration, die uns schon auf die Ferienzeit einschwor.



Noch eine kleine Erinnerung an des Ordensprovinzfest am 21. September 2019 in Überlingen sei gestattet. Bitte meldet Euch an und denkt auch an die Überweisung des Kostenbeitrages (siehe Mail).

Es wird bestimmt eine sehr schöne Veranstaltung mit unseren Brüdern von Schwarzwald und Bodensee.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 01.07.2019