

# CC Freiburg Kochberichte 2019





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

Kochabend vom 18.01.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Winterlicher Löffel <i>Crémant d'Alsace</i>
Vorspeisen: HaJo	Kartoffelrosette, Lauch und pochierte Austern mit Champagner-Sabayone <i>2017er Eichstetter Herrenbuck, Chardonnay Kabinett</i> <i>Weingut Friedrich Kiefer</i>
Harald	Curry-Kokos-Suppe mit Garnelen <i>Scheurebe Feinherb - Weingut Heinrich Männle Durbach</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Rehkeule und -rücken mit Pommes Dauphine und Wirsinggemüse <i>2015er Münchweierer Kirchberg, Spätburgunder Rotwein Barrique</i> <i>Weingut Isle</i>
Dessert: Markus H.	Cannoli auf Blutorangen-Kompott mit Pistazien-Eis <i>2017er Moscato d'Asti Bricco Quaglia von La Spinetta</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**,  
Marius **Dold**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Hans-Georg **Friedel**,  
Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**,  
Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** keine

Nachdem die Kochmannschaft frühzeitig mit allen Vorbereitungen für das heutige Menü begonnen hat, konnte unser CL Hans den ersten Kochabend im neuen Jahr eröffnen.



Karl-Heinz servierte einen „winterlichen Löffel“, bestehend aus Selleriecreme, Krautsalat, Saint-Pierre (Fisch), krosser Hühnerhaut und einem Safransud. Dazu tranken wir ein Glas Crémant d'Alsace. Wir gratulierten unserem Bruder Dirk zu seinem 60. Geburtstag, den er im Dezember feierte, und Hans wünschte allen Brüdern ein glückliches neues Jahr mit vielen kulinarischen Genüssen. Dank an Karl-Heinz für den winterlichen Löffel!!



Dass man auf einer Mandoline nicht nur Musik machen, sondern auch Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden kann, zeigte uns HaJo. Die 2 mm dünnen Kartoffelscheiben benötigte er für die Kartoffelrosetten, auf denen dann der gedünstete Lauch und die pochierten Austern ihren Platz fanden. Abgerundet wurde dieser köstliche Gang von einer Champagner-Sabayone, die mit dem Austernwasser aromatisiert wurde.

Dazu tranken wir einen Chardonnay vom Eichstetter Herrenbuck. Kompliment an HaJo, der dieses Rezept von Christian Begyn mit Bravour umsetzte!



Harald entführte uns mit seiner Curry-Kokos-Suppe mit Garnelen nach Thailand. Mit einer konzentrierten Hühnerbrühe, aromatisiert mit Zitronengras, Currypaste, Chili, Kokosmilch und weiteren Gemüsen stellte er ein feines, ausgewogenes Süppchen her. Nicht zu scharf, nicht zu lieblich - einfach ein Genuss. Als Einlage dienten kurz gebratene Garnelen, liebevoll dekoriert mit Gemüsestreifen. Dazu tranken wir ein Glas Scheurebe, die sehr gut mit der asiatischen Note harmonierte. Großer Applaus für den Koch Harald!

Hans-Georg steuerte noch einen Schatz aus seinen Vorräten, Rehkeule und -rücken aus einer Jagd um Furtwangen, bei. Die Keule wurde von Hans-Georg fachmännisch in ihre Einzelteile zerlegt. Die einzelnen Teile wurden dann in einer Pfanne scharf angebraten und im Backrohr fertig gegart. Dazu servierte Hans-Georg Pommes Dauphine und Wirsinggemüse. Aus den Knochen wurde eine sehr kräftige Wildsauce hergestellt, die diesem Gang den richtigen Pfiff gab. Der Spätburgunder vom Weingut Isle rundete diesen Gang hervorragend ab. Großes Kino - Dank an Hans-Georg!!



Markus H. hatte ein sehr feines Dessert ausgesucht. Eigentlich wollte er dieses Rezept schon immer einmal umsetzen, es war ihm aber für zwei Personen zu aufwändig. Dieser Kochabend bot ihm die Möglichkeit, mit seinem italienischen Rezept zu glänzen. Aus einem Brandteig wurden Cannoli hergestellt und mit einer verführerischen Creme gefüllt. Blutorangen wurden zu einem leckeren Kompott eingekocht, und aus einer sensationellen Pistaziencreme wurde ein wunderbares Eis hergestellt.

Dazu tranken wir ein Glas 2017er Muscato d'Asti. Eine tiefe Verbeugung vor unserem Nachspeisler Markus und bitte weiter so, der Aufwand hat sich sehr gelohnt!!!

Allen beteiligten Köchen gilt der Dank für das heutige Menü. Dank gilt auch allen helfenden Händen, sei es dem Tischler Alexis, für seine bunte Tischdekoration und seine Aufmerksamkeit als Mundschenk, als auch den Brüdern an der Spüle und sonstigen Reinigungsarbeiten.



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

Kochabend vom 22.02.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Gerd / Bernd	pochierte Austern auf Alblinsen mit einer Reduktion vom Meer <i>Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim</i>
Vorspeisen: Gerd / Markus H.  Gerd	Sellerie-Birnen-Suppe mit Käse-Birnen-Walnuss-Cracker <i>2017 Grüner Veltliner, Weingut Sattler</i>  Erbs-Minz-Guacamole an Karotten- und Rote Bete-Marmelade mit frittiertem Thunfischtartar <i>2017 Grauburgunder, Weingut Kopp</i>
Hauptgang: Gerd	Involtini vom Perlhuhn auf Pfefferkraut <i>2017 Spätburgunder Spätlese trocken, Weingut Ell</i>
Dessert: Dirk	Apfel-Crémant-Suppe mit Quark-Mandelknödel <i>Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim</i>

**Anwesende Brüder:** CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**

**Gäste:** LK Jürgen Becker, Chuchi Singen

Ein ganz besonderer Kochabend stand bevor. Unser Bruder Gerd kochte heute um den Rang des Chef de Chuchi! Aus diesem Anlass hatten wir auch hohen Besuch - der Landeskanzler (Chuchi Singen) war zu Gast, um die Jury für diese Prüfung anzuführen. Alle Brüder waren in freudiger Erwartung, welch delikates Menü uns Gerd servieren würde.

Zur gewohnten Zeit konnte unser CL Hans diesen besonderen Kochabend mit einem Glas Crémant eröffnen. Herzlich begrüßt wurde unser Landeskanzler Jürgen, und alle Brüder wünschten dem Prüfling gutes Gelingen.



Als Amuse bouche ließ Gerd eine pochierter Auster auf Alblinsen mit einer „Reduktion vom Meer“ servieren. Die Auster war punktgenau pochiert, die Alblinsen waren sehr gut gegart und perfekt abgeschmeckt. Das reduzierte Austernwasser würzte die Beurre blanc und stellte ein ideales Bindeglied zwischen Austern und Linsen her. Der Crémant Heimberger war eine sehr angenehme Abrundung dieses Appetithappens, der uns sehr neugierig machte, was da noch folgen würde.



Als erste Vorspeise wurde eine Sellerie-Birnen-Suppe aufgetragen, begleitet von einem knusprigen, sehr leckeren Käse-Birnen-Walnuss-Cracker. Eine klassische weiße Knollensellerie-Suppe mit eingelegten karamellisierten Birnenwürfelchen ergab ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Optisch wurde dieser Gang noch optimiert durch hauchdünne rote Paprikastreifen. Eine tolle Rezeptur und wunderbar umgesetzt - vermutlich müssen wir der Großmutter für dieses Rezept danken?!? Der Grüne Veltliner war ein sehr guter Begleiter für diesen Gang.

Der erste Prüfungsgang bestand aus einer Guacamole aus Erbsen und Minze, einem „frittiertem“ Thunfischtartar und Karotten- und Rote-Bete-Marmelade. Dieses Gericht war sehr ansprechend präsentiert und nicht nur ein Highlight für das Auge. Die Guacamole war sehr gut abgeschmeckt, nicht zu scharf, nicht zu minzig, einfach ausgewogen. Der von Hand in feine Würfelchen geschnittene Thunfisch war mit japanischer Sojasauce gewürzt und in Streifen von Filoteig frittiert. Die Marmeladen von den Karotten und von der Roten Bete schufen mit dem Thunfisch ein feines Geschmackserlebnis.



Insgesamt ein sehr kreativer und delikater Gang. Der ausgewählte Grauburgunder harmonierte bestens - große Klasse!!



Nun ging es an den Hauptdarsteller, den zweiten Prüfungsgang: Involtini von der Perlhuhnbrust, gefüllt mit Schinken, begleitet von Pfefferkraut, gebratenen Kartoffelwürfeln und einer feinen Pfeffersauce. Die Involtini wurden langsam gebraten und rasteten bei niedriger Temperatur im Ofen. Was man aus Sauerkraut machen kann, zeigte uns Gerd mit seinem Pfefferkraut. Frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer gab dem langsam gegarten Sauerkraut eine neue Geschmacksrichtung. Der ausgeschenkte Spätburgunder mundete, und alle Brüder waren glücklich!

Das Dessert, welches Gerd von unserem Bruder Dirk herstellen ließ, war ein würdiger Abschluss dieses Prüfungsmenus. Das Apfel-Crémant-Süppchen mit der Quark-Mandel-Knödel-Einlage war angenehm leicht und fruchtig erfrischend wie der Crémant, den wir dazu tranken - einfach genial!!



Die Jury, bestehend aus unserem LK Jürgen Becker, GMdC, unserem CL Hans Kreim, GMdC, und unserem Bruder Hans-Georg Friedel, MdC, zogen sich zur Beratung zurück. Nach kurzer, intensiver Beratung kam die Jury zu dem Ergebnis, dass sich die Chuchi Freiburg über einen frischgebackenen CdC freuen darf. Wir hörten die Laudatio durch LK Jürgen. Unser Bruder Gerd hat seine Fähigkeit überzeugend dargelegt, und ist damit den Ansprüchen eines Chef de Chuchi gerecht geworden. Wir gratulierten Gerd zum Hummer am blauen Band. Die Brüder können bestätigen, dass Gerd den Löffeltrunk mit Stolz genossen hat. Lieber Gerd, weiter so! Wir freuen uns auf Deine weiteren kulinarischen Höhepunkte in unserer Freiburger Chuchi.



Ein ganz besonderer Dank geht auch an die Helfer dieses Abends. Dank an Rudolf für die Umsetzung der Tischdekoration und für den aufmerksamen Getränkeservice. Dank auch an den Nachspeisler Dirk und Dank an alle helfenden Hände an den Schneidebrettern und vor allem an der Spüle.

Bericht: Hans Kreim Bilder: Hans Kreim, Karl-Heinz Stöhr,  
27.02.2019



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

Kochabend vom 29.03.2019 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	abgeflämmt Lachs, marinierte Kohlrabi, Algensalat und Lakritzkaramell <i>Crémant d'Alsace Brut Rose</i>
Vorspeisen: Josef	Steinpilzravioli an Thymianbutter und Petersilien-Pesto <i>2016 Chardonnay Réserve trocken</i>
Marius	Wolfsbarsch an Perlgraupenrisotto mit Bärlauch-Pesto <i>Zeller Abtsberg Viognier</i>
Hauptgang: Marius	Rinderfilet an Kartoffel-Sellerie-Püree, Bohnenbündchen und Morchelrahmsauce <i>2013 La Grange Réserve</i>
Dessert: Gerd	Blaubeeren-Eis mit Ricotta-Nocken und Zitronensirup <i>weißer Portwein Tonic</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Marius **Dold**, Bernd **Fleig**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** keine

Heute sollten die Briten aus der EU austreten. Doch da sie sich nach zwei Jahren heißer Debatten nicht entscheiden konnten, was sie wollen, wird sich der Austritt noch weiter verzögern. Diese Entscheidungsschwierigkeit im Hinblick auf das heutige Menü hatte unser Hauptkoch Marius nicht. Er kreierte ein gar vorzügliches Menü und verteilte mit fester Hand die Aufgaben an seine Beiköche.

Nach einem Schluck Crémant zur Begrüßung ließen wir die Geburtstagskinder Josef im Februar, Bernd und Karl-Heinz im März hochleben.



Karl-Heinz servierte uns ein Amuse bouche, bestehend aus geblähtem Lachs, Kohlrabi, Algensalat und Lakritzkaramell.



Als erste Vorspeise ließ Josef Steinpilzravioli auftragen. Begleitet wurde der Raviolo von einem Petersilien-Pesto. Dazu tranken wir einen Schluck Chardonnay Reserve trocken. Besonders erwähnenswert ist, dass Josef die Steinpilze selbst gesammelt hat.

Als Fischgang hat Marius einen gebratenen Wolfsbarsch auf Perlgraupenrisotto vorgesehen. Die Perlgraupen, auch Rollgerste genannt, waren auf den Punkt gekocht und perfekt abgeschmeckt. Das Fischfilet war gut gebraten und immer noch saftig. Ein selbst hergestelltes Bärlauch-Pesto ergänzte diesen Gang hervorragend, und der Viognier war ein angenehmer Begleiter zu dieser Speise. Wer mehr über Viognier erfahren will, kann unter dem Link nachlesen:

<https://www.deutscheweine.de/wissen/rebsorten/weisse-rebsorten/viognier/>



Zum Hauptgang servierte Marius ein Rinderfilet, im Ganzen gegart, mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Bohnenbündchen (Speckbohnen) und einer Morchelrahmsauce. Das Fleisch wurde von Marius angebraten und dann bei niedriger Temperatur im Ofen fertig gegart. Nach fünfzehnminütiger Rastzeit ließ sich das Fleisch aufschneiden, ohne dass viel Fleischsaft ausgetreten ist. Die Morchelrahmsauce stand in ernster Konkurrenz mit dem Filet im Hinblick darauf, wer hier eigentlich der Hauptdarsteller ist. Der Rote Spanier mundete ausgesprochen, und alle waren glücklich! Kompliment an Marius.

Ein weiteres Highlight des Abends servierte Gerd mit seinem Dessert: Blaubeeren-Eis mit Ricotta-Nocken und Zitronensirup. Die Ricotta-Nocken wurden in Paniermehl gewendet und in der Pfanne gegart. Das Blaubeeren-Eis wurde mittels gefrorener Beeren, Zucker und Sahne hergestellt. Alle Köche waren gespannt; ob dieses Rezept auch funktioniert? Und tatsächlich, es entstand ein großartiges Eis. Gerd hat seinen Nachtisch sehr schön angerichtet. Mit einem Gläschen weißen Portwein war dies ein sehr würdiger Abschluss eines schönen Menüs.



Zur Essensbesprechung servierte uns Gerd noch eine herrliche Auswahl französischer Käsesorten, eine willkommene Abwechslung!

Dank an den Tischler Karl-Heinz für seine frühlingsfrohe Dekoration und Dank auch für den aufmerksamen Getränkeservice. Gedankt sei auch allen helfenden Händen, am Herd und auch an der Spüle.



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

Kochabend vom 26.04.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Hans	Variationen vom Lachs <i>Vauban Crémant d'Alsace</i>
Vorspeisen: Alexis	Lingua di Vitelle con Salsa Verde <i>2016 Dolcetto, Weingut Hilsberg Pasquer</i>
Josef	Spargelcreme-Suppe mit Hechtklößchen <i>2017 Durbacher Kochberg Grauburgunder, Spätlese trocken</i>
Harald	Omelette mit Sardinen <i>2017 Durbacher Kochberg Grauburgunder, Spätlese trocken</i>
Hauptgang: Harald	Spargelrisotto mit Dorade <i>2016 Durbacher Kochberg rose, Kabinett trocken</i>
Dessert: Hans-Georg	Rhabarber-Quarksoufflé mit Salat von frischen Erdbeeren <i>Baden Crémant, Charisma trocken, Weingut Schwörer, Kippenheim</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** Peter Graubach, Peter Wiest

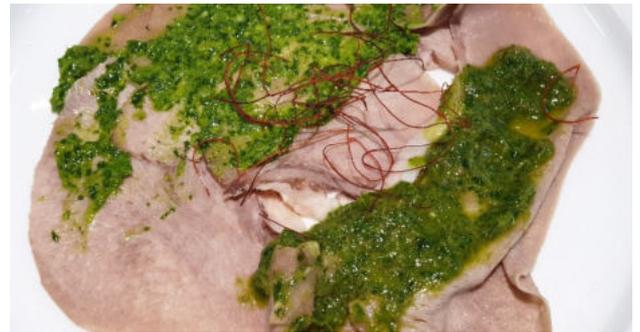
Für den April-Kochabend konnten wir Gäste aus der Chuchi Überlingen, Peter Graubach und Peter Wiest, begrüßen. Ihr Interesse an unserer Chuchi hat uns sehr gefreut, und ebenso erfreut hat uns Ihr Gastgeschenk - frisch geräucherte Bodensee-Felchen, mittlerweile eine echte Rarität. Die Brüder, fast vollzählig, bedankten sich bei Peter und Peter für dieses schöne Mitbringsel.

Mit leichter Verzögerung konnte unser CL Hans den heutigen Kochabend eröffnen. Nach der Begrüßung unserer Gäste gratulierten wir Rudolf zu seinem runden Geburtstag mit einem kräftigen Schluck Sekt. Prost Rudolf und noch viele schöne Kochabende in unserem Kreis!



Als Amuse bouche servierte Hans eine Variation von Lachs, bestehend aus einem Lachstatar auf Pumpernickel, einem Stück von mit Rote-Bete-gebeiztem Lachs auf rohen Rote-Bete-Salat und einer Tranche von der Lachs-Roulade im Mangoldblatt.

Alexis präsentierte eine typisch italienische Vorspeise, eine gekochte Kalbszunge mit grüner Sauce. Die Kalbszunge wurde am Vortag mit Aromaten gekocht, anschließend von der Haut befreit und mit der Berkel-Maschine dünn aufgeschnitten. Die grüne Sauce wurde aus diversen grünen Kräutern und Olivenöl hergestellt. Dazu tranken wir einen Schluck Dolcetto. Ein Hoch auf den Koch!



Josef bereitete uns eine sehr delikate Spargelcreme-Suppe nach Bocuse zu. Er überraschte uns mit seiner Einlage von selbst gemachten Hechtklößchen. Eine sehr gute Kombination - Gratulation an Josef! Übrigens, der Hecht wurde von einem Kollegen von Josef im Rhein selbst gefangen.

Nun stand der eigentliche

Höhepunkt des heutigen Abends an, die Omelette-Prüfung unseres Bruders Harald.

Er hatte ein spanisches Rezept ausgesucht: Tortilla de Sardinias.



Nach mehrfachen häuslichen Versuchen präsentierte er uns seine favorisierte Interpretation, die auch die Brüder überzeigte.

Mit einem Schluck Grauburgunder vom Kochberg gratulierten wir Harald zur gelungenen Prüfung und zur Erhebung in den Stand des Apprenti!



Harald kochte auch den Hauptgang für uns. Er servierte uns ein Spargelrisotto mit einem gebratenen Doradefilet. Als weitere Beilage diente Spargel und selbst gemachtes Bärlauch-Pesto, welches hervorragend mit dem Spargel und dem Fisch harmonierte. Zu diesem Gang ließ Harald einen Durbacher Kochberg Rose einschenken - Prost auf den Koch!



Die schwierigste Aufgabe des Abends stellte sich Hans-Georg mit seinem Rhabarber-Quark-Soufflé. Jeder Koch, der sich selbst schon an einem Soufflé erprobt hat, weiß, wie sensibel ein Soufflé ist. Hans-Georg konnte mit dem Ergebnis sehr zufrieden sein: das Rhabarber-Quark-Soufflé stand wie eine Eins und der dazu servierte Erdbeersalat war die ideale Ergänzung zum Rhabarber. Kompliment und einen großen Schluck Crémant auf den Koch!

Zur Essensbesprechung servierte uns Rudolf noch eine kleine Auswahl aus Andalusien mitgebrachter Käse, wozu noch die Oliven von Markus mundeten.



So ging wieder ein sehr erfolgreicher Kochabend zu Ende. Herzlichen Dank an den Tischler Markus Heiny für seine Tisch-Dekoration und vor allem für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk. Gedankt sei auch allen helfenden Händen an den Schneidebrettern, am Herd und an der Spüle.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser 02.05.2019



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

Kochabend vom 10.05.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Rudolf	Guacamole mit Frischkäsecreme, Räucherlachs und Garnelen <i>Wolfberger Crémant d'Alsace Brut Eguisheim, France</i>
Vorspeisen: Rudolf/HaJo  HaJo	Frische Gänseleber auf mariniertem Rotkrautsalat mit glasierten Äpfeln <i>2016er Ihringer Fohrenberg Weißer Burgunder Auslese, WG Ihringen</i>  Isländischer Kabeljau mit Chorizo, gebratener Spargelsalat mit Morcheln, Beurre blanc <i>2017er Müllheimer Sonnhlade, Grauer Burgunder trocken, Weingut Hermann Dörflinger Müllheim/Baden</i>
Hauptgang: HaJo	Lammkarree, Ratatouille, Pommes Duchesse, Portweinsauce <i>2015er Monte Vecchio Chianti Riserva „Botticella d'Or“ DOCG oder wahlweise: 2017er Roter Bur Spätburgunder Kabinett trocken, Erzeugergem. Glottertäler Winzer eG.</i>
Dessert:  Karl-Heinz	Topfenknödel mit Schoko-Amarenakirschen gefüllt, marinierte Erdbeeren, Schokosauce <i>2014er Winzerfest Pinot Brut, Weingut Hermann Dörflinger Müllheim/Baden</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** LK Jürgen Becker

An einem Freitagabend im Mai wollte unser Bruder HaJo uns mit seiner Chef-de-Chuchi-Prüfung verzaubern.

Daran wollte natürlich (fast) die komplette Freiburger Bruderschaft teilnehmen. Außerdem hatten wir hohen Besuch aus Singen, unser LK Jürgen Becker war angereist, um die Jury anzuführen.

Ziemlich pünktlich konnte unser CL Hans den heutigen Kochabend eröffnen. Zur Begrüßung unseres Landeskanzlers tranken wir einen Schluck Crémant d'Alsace und gedachten des zurückliegenden Geburtstags unseres Bruders Alexander - Prost.



Rudolf servierte uns als Amuse bouche eine Guacamole mit einer Frischkäsecreme, geräuchertem Lachs und Garnelen. Mit dem Crémant aus dem Elsass war dies ein verheißungsvoller Auftakt - wir waren gespannt, was da noch folgen wird. Prost Rudolf!

Als erste Vorspeise ließ HaJo frische Gänseleber auf mariniertem Rotkrautsalat und glasierten Äpfeln auftragen. Die Gänseleber (keine Stopfleber) war auf den Punkt gebraten, der Rotkohlsalat harmonierte mit seiner dezenten Säure, und mit der Süße der Äpfel ergab sich ein rundes Geschmackserlebnis. Die Weißburgunder Auslese aus Ihringen harmonierte sehr gut. Danke an die Köche und, bitte weiter so.



HaJo's erster Wertungsgang war der isländische Kabeljau mit Chorizo, gebratenem Spargelsalat mit Morcheln und einer Beurre blanc. Der Fisch war von hervorragender Qualität, der Spargelsalat war knackig und gut gewürzt. Zusammen mit der Beurre blanc und der gebratenen Chorizo-Wurst ein wahres Vergnügen. Dörflingers Grauer Burgunder mundete den Brüdern ebenso - Kompliment an den Prüfling.

Der Fleischgang, zweiter Wertungsgang, ein Lammkarree mit Ratatouille und Pommes Duchesse, ist ein provenzalischer Klassiker, der die Herzen der Feinschmecker höherschlagen lässt. HaJo hat die Lammkarrees mit viel Mühe pariert und in der heißen Pfanne sehr schön angebraten. Im Ofen wurden sie dann bei niedriger Temperatur gar gezogen.



Das Ratatouille, bestehend aus Zucchini, Auberginen Tomaten, Zwiebeln, roten und gelben Paprikaschoten und etwas Knoblauch, war hervorragend abgeschmeckt.

Für die Pommes Duchesse wurde der Kartoffelbrei auf ein Blech gespritzt und im Ofen leicht übergrillt. Geschmacklich abgerundet wurde das Gericht durch die feine Portweinsauce. Die Brüder konnten sich beim Wein zwischen einem Italiener und einem Breisgauer Rotwein entscheiden - beide harmonierten sehr gut.

Dank an den Prüfling für diesen wunderbaren Hauptgang.



Zum Abschluss dieses feinen Menüs gab es einen österreichischen Klassiker: Topfenknödel mit einer Schoko-Amarenakirschenfüllung und marinierten Erdbeeren. Entscheidend bei diesem Gericht ist, dass der Topfen sehr trocken, also gut abgetropft ist. Auf dem Teller fanden wir einen perfekten Topfenknödel. Die marinierten Erdbeeren waren der Jahreszeit einsprechend die richtige Begleitung, und mit einem Schluck Winzersekt hatten alle Brüder leuchtende Augen - ein sehr feiner Abschluss eines außergewöhnlichen Menüs. Dank an Karl-Heinz.

Die Jury, bestehend aus dem Landeskanzler Jürgen Becker, dem OO Alexis Schmelzer und dem CL Hans Kreim, hatte in diesem Fall keine Schwierigkeit, zu einem positiven Ergebnis zu kommen.

Das einstimmige Ergebnis war, dass unser Bruder HaJo mit dem dargebotenen Menü voll den Ansprüchen unserer Ordensregel entsprochen hat und künftig den Hummer am blauen Band mit Stolz tragen darf.

Herzlichen Glückwunsch, lieber HaJo, und wir wünschen Dir und uns noch viele derart genussreiche Abende in unserer Runde.



Herzlich gedankt ist auch dem Tischler und Mundschenk Bernd für die florale Dekoration der Tafel und für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk.

Gedankt wird auch allen helfenden Händen, sei es am Herd oder an der Spüle, die für ein gutes Gelingen dieses Kochabends beigetragen haben.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser 16.05.2019



**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.

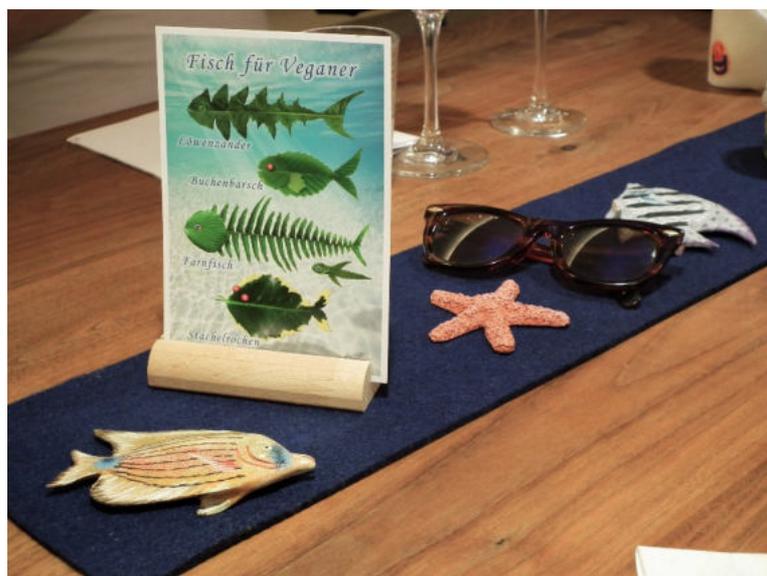


Dirk scheute keine Mühe und servierte einen Oktopus, welcher sous-vide über 6 Stunden gegart wurde, mit einem sehr feinen Kartoffel-Oliven-Stampf. Der Oktopus war auf den Punkt gegart. Ein sehr sommerliches Gericht, welches es verdient, zuhause einmal nachgekocht zu werden. Dazu tranken wir ein Glas 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 einswor.



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



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

Kochabend vom 26.07.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	„Das güldene Ei“ <i>Pinot Rosé Brut</i>
Vorspeisen: Harald	Tatar vom Rind mit Waldpilzen, sommerlichen Salaten und Zitronenmayonnaise <i>2017 Fumé Blanc Spätlese</i>
Gerd	Brandade de Moru mit Tomatenconcassé <i>2018 Sauvignon Blanc Spätlese</i>
Hauptgang: Alexis	Taubencrépinette mit Erbsen- und Blumenkohlpüree <i>2018 Grauburgunder Spätlese</i> <i>2016 Blauer Spätburgunder Spätlese Eichenfass</i>
Dessert: Hans	geröstete Aprikosen mit Rosmarinhonig und Anis-Mascarponecrème <i>2015 Crémant Baden Brut</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**,  
Dirk **Esser**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Harald **Krüger**,  
Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** EM Roland Burtsche, Gerhard Aenis, Wolfgang M. Vogelgesang CL Homburg und  
Walter Peuster Slow Food.

Nach Tagen mit unerträglicher Hitze, der Rekord lag bei 42,8° C, war es an unserem Kochabend am Freitag etwas abgekühlt, jedoch durch die höhere Luftfeuchtigkeit nicht wesentlich angenehmer. Die Kochmannschaft schwitzte bei ihren Vorbereitungen, und alle fieberten dem anspruchsvollen Menü entgegen.

Es war ein ganz besonderer Kochabend, da wir unseren Ehrenmarmiten, Roland Burtsche, eingeladen hatten. Außerdem hatten sich noch weitere Gäste angesagt: willkommen waren Gerhard Aenis, Kochbruder der Chuchi Lörrach und Winzer in Binzen, der zum Menü seine Weine präsentieren sollte, Wolfgang M. Vogelgesang, CL Chuchi Homburg/Saarland und Walter Peuster von Slow Food.

Mit etwas Verzögerung eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend. Mit einem Glas Sekt „Laufener Altenberg, Pinot noir, Blanc de noirs, Edition Colombi“, (Gastgeschenk unseres Ehrenmarmiten) stießen wir auf den Geburtstag von Markus Heiny an. Auf dass er weiterhin so viel Spaß am Kochen hat und uns mit seinen delikatsten Speisen verführen wird. Wir begrüßten unsere Gäste und erwarteten das Amuse bouche, zubereitet von unserem Bruder Karl-Heinz.



Das güldene Ei, eindrucksvoll serviert in einem Bett aus schwarzen Kristallen mit feinen, selbstgebackenen Blätterteigbrezeln. Gefüllt wurde das Ei mit selbstgemachter Kalbskopfsülze, soufflierter Eimasse, dekoriert mit kleinsten Speckwürfelchen.

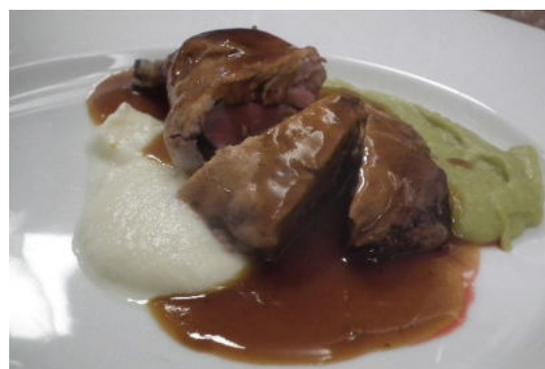
Nicht nur optisch ein Highlight, es schmeckte köstlich. Der Sekt Pinot Rosé Brut von Bruder Gerhard harmonierte hervorragend. Ein großes Kompliment an unseren Bruder Karl-Heinz!!

Als erste Vorspeise genossen wir ein Rindertatar mit Waldpilzen (selbstgesammelte Steinpilze), sommerlichen Salaten, Radieschen und einer delikaten Zitronenmayonnaise. Das Rindfleisch wurde von den Brüdern mit der Hand geschnitten, pikant angemacht und sehr schön auf dem Teller präsentiert. Die Steinpilze waren mit viel Petersilie gebraten. Das Glas „Fumé Blanc Spätlese“ mundete allen Brüdern. Dank an Harald für diesen exzellenten Gang.



Gerd hatte sich eine „Brandade de Moru“ mit Tomatenconcassé vorgenommen. Eigentlich ein richtiger Sattmacher aus der iberischen Küche. Gerd verstand es jedoch aus Stockfisch, Kartoffeln, Tomaten und diversen Salaten eine leichte, geschmackvolle Vorspeise zu zaubern, die sehr gut zu den sommerlichen Temperaturen passte. Mit einem Glas Sauvignon Blanc strahlten alle Brüder große Zufriedenheit aus. Kompliment an Gerd!!

Unser Hauptspeisler Alexis bereitete uns eine Crépinette von der Taube zu, gefüllt mit heller Fleischfarce, was sich zum roten Fleisch der Taube sehr gut machte. Als Begleiter entschied sich Alexis für Erbsen- und Blumenkohlpürée. Aus den Gebeinen der Taube wurde eine fantastische Sauce gezogen, die diesem Gang einen ganz besonderen Glanz verlieh. Die dazu gebotenen zweierlei Weine, Grauburgunder Spätlese und Blauer Spätburgunder Spätlese aus dem Eichenfass ließen keinen Wunsch offen. Dank an den Hauptspeisler Alexis!!



Hans war für das Dessert zuständig und überraschte die Brüder mit gerösteten Aprikosen mit Rosmarinhonig und einer Anis-Masparponecrème. Serviert wurden die gerösteten Aprikosen auf einem Bett von Nusscrumble, begleitet von zwei Nocken der Anis-Mascarponecrème. Leider wollte die Mascarponecrème nicht fest werden, wie es sich der Koch gewünscht hatte. Geschmacklich war es dennoch ein guter Abschluss eines herausragenden Menüs. Zum Dessert tranken wir den Crémant Baden Brut von Bruder Gerhard.



Wer bis jetzt noch nicht gesättigt war, konnte sich noch an den Zwetschkuchen unseres EM Roland satt essen.

Für die großzügigen Gaben danken wir Roland von ganzem Herzen.

Dirk konnte unserem EM Roland entlocken, dass er von unserem Menü sehr beeindruckt war.

Ebenso danken wir unserem Bruder Gerhard für die Präsentation seiner Weine, die uns allen sehr gemundet haben. Ein Umweg nach Binzen lohnt sich!!

Nicht zu vergessen ist unser Tischler und Mundschenk Hans-Georg, der eine wunderbare sommerliche Dekoration auf die Tafel zauberte und immer für volle Gläser sorgte. Gedankt sei auch allen helfenden Händen, sei es nun am Herd oder an der Spüle.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 29.07.2019



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

Kochabend vom 23.08.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Gelbschwanzmakrelentatar mit Hühnerherz an Mango-Birnen-Salat auf Portweinjus und Cappuccino von Steinpilzen <i>Chasselas vom Weingut Löffler</i>
Vorspeisen: Dirk	Seeteufel in Knoblauch auf Fenchelgemüse und Reis <i>2016 Vermentino Poggi Imperia</i>
Josef	Sauerkrautrisotto mit geräuchertem Saibling <i>2016 Riesling Alte Reben, Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Josef	Medaillons vom Hirschrücken mit frischen Waldpilzen auf Kartoffel-Sellerie-Gorgonzola-Stampf <i>2016 Spätburgunder Granit Schloss Ortenberg</i>
Dessert: Hajo	Mousse au Chocolat, Palatschinken und marinierte Früchte der Saison <i>2016 Gewürztraminer Auslese Schloss Ortenberg</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** Daniel Netzhammer



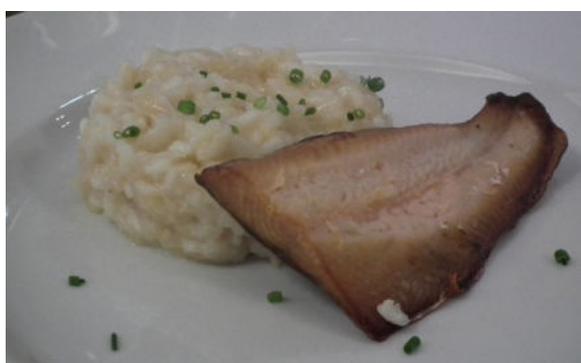
August ist Hochsommer. Wenn dann noch Regen zur Wärme kommt, ja dann gibt es im Wald ausreichend Pilze. Unser Hauptkoch Josef, eine ausgesprochener Pilzspezialist, hat sich das nicht entgehen lassen und uns mit einem wunderbaren Pilzhauptgang verwöhnt. Aber nicht nur im Hauptgericht spielte der Pilz eine herausragende Rolle.

Nachdem alle groben Vorbereitungen abgeschlossen waren, eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend.



Karl-Heinz servierte uns ein sehr schönes Amuse bouche, bestehend aus einem Gelbschwanzmakrelentatar mit Hühnerherz an Mango-Birnen-Salat auf Portweinjus und Cappuccino von Steinpilzen. Das klingt nicht nur sehr arbeitsreich, es ist es auch. Für seine nicht nur heute sehr aufwendigen Amuse bouche gebührt Karl-Heinz ein ganz dickes Lob - herzlichen Dank für deinen Einsatz.

Als erste Vorspeise genossen wir einen gebratenen Seeteufel auf fein geschnittenem Fenchelgemüse (abgeschmeckt mit einem kleinen Schuss Pernod) und Basmatireis. Dirk hatte aus zwei großen Seeteufelfilets gleich große Medaillons geschnitten und sie in der sehr heißen Pfanne scharf angebraten. Der Fenchel wurde fein geschnitten und in Butter, Öl und Sahne langsam gegart. Der 2016er Vermentino rundete diesen Gang hervorragend ab. Herzlichen Dank an Dirk für diese leckere Vorspeise!



CL Hans war sehr gespannt auf den nächsten Gang: Sauerkrautrisotto! mit geräuchertem Saibling. Nun, Sauerkraut und geräuchertes Fleisch oder geräucherter Fisch ist nicht nur in unserer Region wohl bekannt. Aber Sauerkrautrisotto - alle waren gespannt, wie Josef diese selbstgestellte Aufgabe lösen wird. Selbst Italiener wären von dem Ergebnis überrascht gewesen!

Das Risotto war sehr gut ausbalanciert, was die Säure vom Sauerkraut und die leichte Süße vom Reis betrifft. Der Saibling war sehr gut - beides zusammen ein Gedicht. Der Riesling Alte Rebe mundete allen Brüdern. Dank an Josef, das Wagnis hat sich gelohnt!

Als Hauptgang servierte Josef Medaillon vom Hirschrücken mit selbstgesammelten Pfifferlingen und einen Stampf aus Kartoffeln und Knollensellerie, verfeinert durch Gorgonzola. Eine herrliche Sauce wurde aus den Abschnitten des Hirschmedaillon von Bernd zubereitet. Ein Klassiker: Hirschrücken mit Pfifferlingen. Dazu tranken wir einen Spätburgunder Granit vom Weingut Schloss Ortenberg. Dank an den Hauptkoch für dieses leckere Hauptgericht!





Unser Nachspeisler HaJo hat es sich ebenfalls nicht leicht gemacht. Mousse au Chocolat, weiß und schwarz, Palatschinken gefüllt mit Aprikosen und dann noch marinierte Beeren der Saison. Dazu tranken wir einen Schluck Gewürztraminer Auslese. Ein wahrhaft prachtvolles Dessert - ein würdiger Abschluss eines sehr genussreichen Menüs. Dank an HaJo!!

Gedankt sei dem Tischler Harald für seine „pilzreiche Dekoration“ und für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk für stets gefüllte Gläser. Dank auch an alle helfenden Hände, sei es am Herd oder an der Spüle.

An dieser Stelle danke ich auch Karl-Heinz für die Besorgung des neu angeschafften rollbaren Schrankes. Dank auch an Bernd für den Transport des Schrankes vom Lieferanten in unser Kochdomizil.



Bericht und Bilder: Hans Kreim, 27.08.2019



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

Kochabend vom 27.09.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Gerd	navajas (Schwertmuschel) a la plancha Crémant Vauban
Vorspeisen: Karl-Heinz	Zander auf der Haut gebraten mit griechischem Salat <i>Riesling Fuder Nr. 11, Spätlese Feinherb</i> <i>Weingut Werner Knaut, Winnigen</i>
Hauptgang: Gerd	Schweinebauch auf Rote-Bete-Pürée, Fenchelgemüse und frittierte Alblinsen-Sprossen <i>Sauvignon Blanc, Saint Clair Family Estat,</i> <i>Marlborough Neuseeland</i>
Dessert: Dirk	Käsebrett von Antony, Walnussbrot und zweierlei Baguette <i>Gutedel vom Weingut Jänisch, Kirchhofen und</i> <i>Chateau Sociando Mallet 2002, Magnum</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**,  
Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**,  
Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Gerd **Schmidt**,  
Karl-Heinz **Stöhr**

**Gäste:** keine

An einem gewitterigen Freitagabend trafen sich die Brüder in der Schwarzwaldküche, um ihrem Hobby zu frönen. Pünktlich konnte unser Chuchileiter Hans den Kochabend mit einem Glas Crémant Vauban eröffnen. Wir tranken einen kräftigen Schluck auf den runden Geburtstag von Alexis und weil es so schön war, nahmen wir einen zweiten Schluck auf unseren Bruder Gerd, der ebenfalls Geburtstag hatte.



Zum Auftakt bereitete uns Gerd Schwertmuscheln zu - natürlich nach einem spanischen Rezept. Nachdem die Schwertmuscheln ausreichend in Salzwasser gewässert wurden, kamen sie in eine heiße Pfanne, wo sie nur ganz kurz gebraten wurden. Serviert wurden die Muscheln mit einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb sowie dem Saft aus der Pfanne. Großes Kino, Kompliment an Gerd.



Als Fischgang kredenzte uns Karl-Heinz einen auf der Haut gebratenen Zander. Dazu servierte er griechischen Salat und eine Blätterteig-Schinken-Stange. Die knackigen sommerlichen Gemüse des griechischen Salats gepaart mit dem Fetakäse ergaben mit dem Zander ein richtig gutes Sommergericht. Dazu tranken wir einen Riesling, Fuder N. 11 vom Weingut Werner Knaudt aus Winnigen. Ein Toast auf Karl-Heinz.

Gerd überraschte uns mit einem Schweinebauch auf Rote-Bete-Püree, mit Fenchelgemüse und frittierten Alblinsensprossen. Aus dem Saft der Roten-Bete und dem Bratenjus wurde die Sauce hergestellt. Der Schweinebauch kam in den kalten Backofen und wurde dort mit aufsteigender Temperatur zweieinhalb Stunden gegart. Das Püree von der Roten-Bete wurde durch die Süße einer Pastinake verfeinert. Mit den frittierten Sprossen war der Genuss vollkommen. Der dazu ausgeschenkte Sauvignon Blanc aus Neuseeland passte perfekt zu diesem Hauptgang. Gerd hat es wieder einmal krachen lassen - vielen Dank dafür!



Dirk servierte uns ein wunderbares Käsedessert. Ein großartiges Sortiment an Weich- und Hartkäse wählte Dirk bei der wohl bekanntesten und besten Fromagerie Antony in Vieux-Ferrette in Frankreich aus. Dazu bedienten wir uns an diversen Brotsorten und tranken Weißwein, Gutedel von Winzer Jänisch aus Kirchhofen und wahlweise einen roten Bordeaux 2002 Chateau Sociando Mallet aus der Magnumflasche.



Herzlichen Dank an Dirk für diese exzellente Auswahl.



Und was nicht unerwähnt bleiben soll: Hans hat unsere Tafel gelungen herbstlich dekoriert.

Gedankt sei allen helfenden Händen, sei es am Herd oder an der Spüle.



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

Kochabend vom 25.10.2019 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Herbstlicher Löffel <i>Crémant von Weingut Bercher-Schmidt</i>
Vorspeisen: Markus H.	Jakobsmuschel auf Apfel und Krustentiersauce <i>Crémant von Weingut Bercher-Schmidt</i>
Josef und Harald	Steinpilz-Carpaccio <i>Grauburgunder von Holger Koch</i>
Hans und Harald	Fagotelli mit Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Birnen- und Walnussbutter <i>Grauburgunder von Holger Koch</i>
Markus H.	Kohlrolade vom Zander und Zander auf der Haut gebraten mit Belugalinsen <i>Silvaner Kalkmergel von Knipser</i>
Karl-Heinz	Weißweinsorbet mit Basilikum
Hauptgang: Markus H.	geschmorter Ochsenchwanz mit Foie Gras, Kräuterschupfnudeln und Rahmwirsing <i>Spätburgunder Alte Reben oder Spätburgunder 36 Grad Weingut Knab</i>
Dessert: Alexis	Apfel-Mohnstrudel mit Apfelzabaione

**Anwesende Brüder:** CL Hans Kreim, OO Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hajo Volz, Hans-Georg Friedel, Karl-Heinz Stöhr, Josef Obert, Harald Krüger, Markus Heiny, Rudolf Saier

**Gäste:** keine

Nachdem alle Köche des heutigen Abends frühzeitig im Schwarzwaldküchen-Studio eingetroffen waren und mit ihren Vorbereitungen begonnen hatten, konnte unser CL Hans den

Kochabend pünktlich eröffnen. Mit einem kräftigen Schluck Sekt würdigten wir die Geburtstagskinder, die da waren: HaJo Volz (runder Geburtstag), Markus Frank, Stephan Wössner und Harald Krüger.



Den kulinarischen Abend eröffnete Karl-Heinz mit einem herbstlichen Löffel, bestehend aus einem asiatisch angehauchten Kürbissüppchen, einer Garnele mit Algen und einer Dekoration aus Kürbiskernen. Dazu tranken wir ein Glas Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt aus Oberrotweil. Ein verheißungsvoller Auftakt, mal sehen, was da noch kommt.



Markus, unser heutiger Hauptkoch, ließ als nächsten Gang eine gebratene Jakobsmuschel, begleitet von Apfelwürfeln und mariniert mit Sesamöl, an einer Krustentiersauce auftragen. Die Kombination von marinierten Apfelstückchen, Krustentiersauce und dem Jakobsmuschelfleisch erwies sich als erfrischend aromatisch. Der Crémant war dazu ein sehr guter Begleiter und so stießen wir dankbar auf den Koch an.

Herbstzeit ist Steinpilzzeit, und dieses Jahr ist ein ganz besonderes Pilzjahr. So hat sich die Küchenmannschaft kurzfristig entschlossen, noch einen kleinen Gang Steinpilz-Carpaccio in das Menue einzubauen. Josef hatte auf dem Weg zur Schwarzwaldküche noch einen kleinen Umweg über seinen Pilzwald gemacht und einige herrliche Exemplare von Steinpilzen mitgebracht. Daraus produzierten Josef und Harald ein Steinpilz-Carpaccio. Hauchdünne Scheiben von den Pilzen, etwas Olivenöl, frisch geriebenen Parmesan und etwas Basilikum liessen uns dahin schmelzen! Noch ein Schluck Grauburgunder vom Weingut Holger Koch und alle waren glücklich - Dank an Josef und Harald.





Als erste Vorspeise servierte Hans Fagotelli mit Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Birnen- und Walnussbutter. Das interessante an den Fagotelli ist, dass sich die Füllung im Mund als Flüssigkeit ergießt. Birne und Walnuss harmonisieren wunderbar mit der Gorgonzola-Mascarpone-Füllung. Holger Koch's Grauburgunder war eine gute Wahl zu diesem Gang.

Nun wurde der Fischgang aufgetragen. Ein Teller mit zweierlei vom Zander. Eine sehr feine auf dem Punkt gegarte Zanderfarce im Kohlblatt wurde ergänzt von einem Stück Zanderfilet, welches auf der Haut gebraten wurde. Begleitet von einer Beurre blanc und Belugalinsen war dies ein wahrer Hochgenuss. Dazu servierte Markus einen Silvaner Kalkmergel vom Weingut Knipser. Kompliment an Markus den Jüngeren!!



Karl-Heinz erfrischte uns nun mit einem Weisswein-Sorbet (Sauvignon Blanc) mit gerebeltem Basilikum und einer Krokanttraube. Dank an Karl-Heinz für diese herrliche Erfrischung.

Das Hauptgericht des heutigen Abends war ein geschmorter Ochschwanz, auf dem eine kleine Scheibe Foie gras drohte, mit Kräuterschupfnudeln und Wirsinggemüse. Das Ganze war umgeben von einer fantastischen Sauce, von der man nicht genug bekommen konnte. Markus liess zwei Spätburgunder vom Weingut Knab



ausschenken - Alte Reben aus dem Holzfass und „36 Grad“ aus dem großen Holzfass. Ein wahrer Genuss, dank an Markus d.J.



Alexis beschloss den Abend mit einem Klassiker aus der Wiener Küche nach einem Rezept von Plachutta, dem Grand senior der österreichischen Küche. Nämlich einen ApfelMohn-Strudel mit einer Calvados-Zabaione. Nach all dem feinen Essen und Trinken prosteten wir uns leicht beschwingt zu und genossen wiederum einen wunderschönen Kochabend. Dank an Alexis für diesen genussvollen Abschluss.

Es war ein großartiger Kochabend, an dem herausragend gegessen und getrunken wurde. Dafür allen beteiligten Brüdern herzlichen Dank. Der Dank gilt auch dem Tischler HaJo, für seine sehr schöne herbstliche Dekoration und für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk. Gedankt sei auch allen helfenden Händen an der Spüle.

Bericht und Bilder Hans Kreim, 30.10.2019



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

Kochabend vom 22.11.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Kar-Heinz	Austern mit Vinaigrette Trio <i>2015 Crémant de Bourgogne brut</i>
Vorspeisen: Josef	Blue Cobia Edelfisch in Zitronensauce mit Spaghettini <i>2016 Schorsch, Weisswein Cuvée, Weingut Steiner</i>
Karl-Heinz, Rudolf	Gambas auf provenzalische Art an Zwiebeltarte <i>2018 Fleurs de Prairie</i>
Karl-Heinz	Rotwein-Sorbet mit Himbeeren
Hauptgang: Karl-Heinz	Gänsekeule mit Champagnerkraut und Herzoginkartoffeln <i>2017 Spätburgunder Fritz Waßmer</i>
Dessert: HaJo	Maronen-Tiramisu <i>2015 Affentaler Spätburgunder Spätlese</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Markus **Frank**, Markus **Heiny**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Karl-Heinz **Stöhr**, Alexander **Theegarten**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** MA Schwarzwaldküchen

Im November ist Martinstag. Mit diesem Namenstag verbinden wir in unserem Land kulinarisch die Gans. So hat es sich unser heutiger Hauptkoch, Karl-Heinz, bei der Erstellung seines Menüs vorgenommen, uns eine Gans zu braten.

Pünktlich konnte unser CL Hans den Novemberkochabend eröffnen. Mit einen Schluck Sekt auf den Geburtstag unseres (leider abwesenden Bruder) Marius eröffnete Hans seine kurze Ansprache. Hans betonte, dass dies der letzte Kochabend von Markus Frank, Alexander und Hans sein wird.

Drei Austern mit Orangen-, Zitronen- und HimbeerVinaigrette stimmten uns auf ein kulinarisch spannendes Menü ein. Die Austern waren sehr frisch und mit den Essigzubereitungen ein wahrer Genuss. Der Crémant aus der Bourgogne war ein sehr guter Begleiter. Dank an Karl-Heinz!



Als erste Vorspeise wurde ein Blue Cobia auf Spaghettini mit Zitronensauce serviert. Hierbei handelt es sich um einen Edelfisch aus der Familie der Makrelenfische. Da diese Fische unentwegte Schwimmer sind, haben sie ein sehr festes Fleisch.



Ein ordentlich großes Filet wurde in gleich große Würfel geschnitten und dann in der Zitronensauce langsam gar gezogen.

Josef hatte unter Zuhilfenahme seiner „kleinen Nudelmaschine“ hervorragende Spaghettini produziert. In Begleitung von „Schorsch“, einem Weißwein-Cuvée, war dieser Gang ein kulinarisches Erlebnis. Gratulation an Josef!!

Rudolf und Karl-Heinz produzierten eine provenzalische Zwiebeltarte von roten Zwiebeln und Blätterteig. Die Zubereitung war „a la TarteTatin“, also auf Kopf gebacken. Dazu servierte Karl-Heinz argentinische Tiefsee-Gambas, welche im Wok mit viel Zwiebeln und Knoblauch gebraten wurden. Der Rosé Fleurs de Prairie, Côtes de Provence, war ein wunderbarer Begleiter. Kompliment an die Köche!



Mittlerweile hat Karl-Heinz in der Zubereitung von Sorbet's die Meisterklasse erreicht. Er servierte uns ein Rotwein-Sorbet mit Himbeeren - einfach sensationell!!!

Nun kam die Gänsekeule auf den Tisch!! Die Keulen wurden 24 Stunden mariniert und anschliessend 12 Stunden „sous vide“ gegart. Vorort wurden die Keulen dann im Backofen ca. 1 Stunde kross gebraten. Begleiter war ein Champagnerkraut erster Güte und Herzoginkartoffeln, wie man sie sich besser nicht wünschen kann. Der Spätburgunder von Fritz Waßmer rundete diesen Gang bestens ab. Prost Karl-Heinz samt Beiköchen!!



Herbstlich sollte auch dieses Menue ausklingen. Dafür hat uns HaJo eine Maronen-Tiramisu zubereitet. Der dafür verwendete Bisquit wurde klassisch mit Espresso getränkt und dann weiter mit Maronen- und Mascarpone-Creme aufgebaut. Wichtig ist, dass die Tiramisu nun 24 Stunden durchkühlt. Vorort wurde sie dann mit einer Mischung aus Kakao und Zimt fein abgestreut. Dekoriert wurde der Teller dann noch mit Himbeeren und mit karamellisierten Macadamianüssen. Die Spätlese von Affentaler Spätburgunder liess alle Augen glänzen - herzlichen Dank an den Nachspeisler.



Was wäre ein Kochabend ohne die vielen helfenden Hände aller Kochbrüder, denen ebenfalls unser aller Dank gilt. Ebenso Dank an den Tischler für die herbstliche Dekoration und den fortwährenden Nachschub an Wein und natürlich auch an Wasser.

Bericht und Bilder Hans Kreim, 27.11.2019



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

Kochabend vom 14.12.2019, Schwarzwaldküche Freiburg

Menü:

<b>Amuse:</b> Karl-Heinz	Hummer in Safrangelee <i>Champagner Pommery</i>
<b>Vorspeisen:</b> Karl-Heinz Karl-Heinz/Josef Karl-Heinz	Weinsuppe mit Croutons <i>Weißburgunder Weingut Gleichenstein</i> Grüner Risotto und gebratener Seeteufel an Champagnersauce <i>Grauburgunder S. Bimmerle</i> Champagnersorbet
<b>Hauptgang:</b> Rudolf	Rehrücken mit römischen Gnocchi und Rosenkohl <i>Spätburgunder Weingut Huber, Maltadingen</i> <i>Primitivo di Manduria</i>
<b>Dessert:</b> Gerd	Crema Catalana mit Orangen <i>Champagner Pommery Brut Royale</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**  
Bernd **Fleig**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**,  
Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**, Stephan **Wössner**

Jahresabschluss, letzter Kochabend für 2019!!

Ein sehr ereignisreiches Jahr für unsere Chuchi Freiburg mit einem sehr schönen Weinflirt, diesmal beim Weingut Arndt Köbelin und unserem Essen mit Damen in Freiburg-Munzingen im Restaurant „S' Herrehus“ findet einen würdigen Abschluss an diesem Kochabend.

Nachdem bereits seit Mitte des Jahres 2019 feststand, dass unsere Chuchi zum Jahresende Marius, Alexander nach mehr als 20 Jahren, Hans nach mehr als 10 Jahren und unser lieber Markus nach 51 Jahren Mitgliedschaft (!!!) verlassen werden, stand dann im November fest, dass wir mit Bernd, Dirk, Gerd, Harald und Josef noch weitere fünf liebe Kochbrüder im kommenden Jahr in unserer Chuchi vermissen werden. Bernd, Gerd, Harald und Josef werden ab Januar die Chuchi „Geroldseck-Lahr“ gründen und unser fröhliches Hobby mit dieser neuen Chuchi weiter hochhalten.

Am 14. Dezember trafen wir uns, quasi schon einmal, um uns auf das kommende Jahr vorzubereiten, in kleinerer Runde. Unsere Brüder Rudolf und Karl-Heinz hatten sich ein wunderbar festliches Menü ausgedacht, so einiges vorgenommen. Entsprechend intensiv, konzentriert und sehr fröhlich waren alle anwesenden Brüder am Werkeln und mit Vorbereitungen schon zeitig beschäftigt.

Die Tafel hatte derweil Josef schön weihnachtlich und festlich gedeckt und dekoriert. Auch dieses Mal hatte er für uns die Menükarten gedruckt und ließ es sich nicht nehmen, die Karten ganz unterschiedlich und daher individuell mit heiteren Bildern aus einem Kochbuch zu illustrieren, welches er gerade zu Hause verzweifelt sucht.

In Abwesenheit unseres scheidenden Chuchileiters Hans und unseres ebenfalls abwesenden und scheidenden stellvertretenden Chuchileiters Dirk, war es an Rudolf, den Abend mit seiner Begrüßung einzuleiten.

Hajo hatte anlässlich seines runden Geburtstages im September 2019 versprochen, sämtliche Getränke für diesen letzten Kochabend des Jahres zu „sponsern“. Lieber Hajo, eine ganz, ganz ausgezeichnete Idee war das und noch dazu eine sehr noble Geste, schon im Hinblick auf unseren beachtlichen Durst, den wir an Kochabenden entwickeln.

So prosteten wir uns noch während des Kochens mit einem äußerst anständigen Spätburgunder des Weinguts Wasmer zu und noch bevor wir uns für unser Menü zu Tisch begaben, mit ein paar hervorragenden Schlückchen eines formidablen Champagners Heidsieck Monopole Rosé.

Dir, Hajo, vielen herzlichen Dank für Deine großzügigen Gaben, die wir an diesem Abend sehr genossen.



Weiter und richtig los ging es am großen Tisch. Den Beginn, und dies ist ja in der Chuchi Freiburg schon gesetzt, machte Karl-Heinz mit einem außergewöhnlichen und außergewöhnlich fein schmeckenden „Löffel“, bestehend aus Hummer in einem Safrangelee. Optisch ein Augenschmaus, geschmacklich ein Gaumenschmaus! Lieber Karl-Heinz, bitte, bitte für kommendes Jahr nur noch solche Highlights!

Dazu ein weiteres Schlückchen vom fein-prickelnden Champagner, Amuse, was willst du mehr!

Es folgte sodann eine Weinsuppe. Vermutlich hatten eine solche Suppe die wenigsten von uns zuvor gekostet. Von daher, und da nimmt der Autor sich in keiner Weise aus, war eine solche Suppe zunächst einmal eher, na ja, „Neuland“ und – zugegeben – sehr skeptisch war der Schreiberling daher schon.

Wie man (n) sich doch täuschen kann, zur Skepsis bestand überhaupt kein Anlass: Diese Suppe war geschmacklich fulminant, überhaupt nicht mal eben so beiläufig und säuerlich nach Wein schmeckend. Nein! Diese Suppe war konzentrierter Wein, sie besaß konzentrierte Säure ohne dabei unangenehm und eben zu säuerlich zu schmecken. Sie schmeckte angenehm fruchtig. Rundum ein tolles Erlebnis, vielen Dank lieber Karl-Heinz für dieses Erlebnis. Begleitet wurde die Suppe von einem Weißburgunder des Weinguts Gleichenstein, Oberrotweil, ein sehr angenehmer und sehr wohl passender Wein zu diesem Gang.





Es folgte gebratener Seeteufel zu einem grünen Risotto. Auch hier war es Karl-Heinz, der den Löffel führte. Karl-Heinz hatte sich für Erbsen entschieden zum Risotto, auch für die hübsche Farbe. Eine gute Wahl, geschmacklich sehr überzeugend, dazu ein auf den Punkt gebratener Seeteufel und eine ausgezeichnete Sauce auf der Basis von Fischfond und Champagner. Vielen Dank für dieses sehr fein mundende Gericht, Karl-Heinz. Diesen Gang begleitete ein Grauburgunder aus der Ortenau vom Weingut Bimmerle ganz hervorragend.

Ein Püschchen gab es für uns mit einem Sorbet, ganz klassisch und diesmal in der Variante Champagner. Auch hierfür „alle Daumen hoch“, Karl-Heinz.



Es folgte das nächste Highlight mit der Hauptspeise, zubereitet von unserem lieben Rudolf: Rehrücken mit römischen Gnocchi und Rosenkohl. Großes Kino!



Der Rehrücken war köstlich, butterzart gegart, zart rosa anzusehen und einfach perfekt gewürzt; meine Güte, was für ein Genuss war das: Bissen für Bissen für Bissen Hochgenuss. Dazu gab es ein klassisches Wintergemüse mit dem Rosenkohl (der darf ruhig öfter wieder auf den Teller kommen) und als weitere Beilage „Römische Gnocchi“, als Halbmonde ausgestochen und ganz ausgezeichnet zu diesem Gang geschmacklich passend. Alles nappiert und geschmacklich abgerundet durch eine exquisite Sauce, wir waren rundum begeistert.

Begleitet wurde der Hauptgang von zwei nicht minder wohlschmeckenden Rotweinen, einem Spätburgunder vom Weingut Bernhard Huber aus Malterdingen und alternativ einem „Primitivo di Manduria“.

Sozusagen mit einem Près-Dessert verwöhnte uns Gerd mit einer Crema Catalana und Orangen, einem großen Klassiker der spanischen Küche. Mit seiner Interpretation dieses Klassikers hatte uns Gerd eine exquisit schmeckende, ganz hervorragende Nachspeise serviert, köstlich, und köstlich auch die fein marinierten und teils kandierten Orangen dazu. Ganz herzlichen Dank lieber Gerd für diese wunderbare Nachspeise. Zu trinken gab es, davon hatten wir ja auch noch so einiges vorrätig ..., Champagner, dieses Mal einen Pommery Brut Royale.



Und dann, schließlich noch ein großer Klassiker, Engadiner Nusstorte, die Rudolf zubereitet und mitgebracht hatte. Ganz ausgezeichnet, und dazu, leicht zu erraten, noch mehr Champagner...

Ordentlich getrunken haben wir, viel diskutiert, angeregt unterhalten haben wir uns und sehr viel gelacht. Aber, wir haben auch hervorragend gespeist.

Großen Dank gilt allen anwesenden Kochbrüdern, die alle gemeinsam an diesem Abend einen sehr gelungenen, sehr heiteren und doch auch festlichen und vorweihnachtlichen Kochabend gestalteten. Es hat viel Freude gemacht.

Auf ein neues Jahr, wenn auch nicht in altbekannter Runde, lasst es uns angehen und Freude an unserem fröhlichen Hobby haben.

Allen alles Gute für dieses neue Jahr und auf bald, wir werden uns hoffentlich bald alle wiedersehen.

Bericht und Bilder Alexis Schmelzer, 27.12.2019