



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

Kochabend vom 10.02.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

## Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel zur ‚Metzgete‘ <i>Bräunlinger Löwenbräu, Keller-Pils</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz	Blutwurst-Tiramisu <i>Gelber Muskateller 2021, Eichstetter Herrenbuck, WG Weishaar</i>
Johannes	Boutefas, Rösti und confierte Zwiebeln <i>Syrah 2020, WG Oliver Zeter, Neustadt-Hardt</i>
Hans-Georg	Lebersoufflé, Krensauce und Gemüsebett <i>Silvaner 2021, WG Ihringen</i>
Hauptgang: Alexis	Schweinsroulade mit Kartoffelstrudel <i>Pinot Noir Bourgogne 2014 Magnum, Domaine de la Combe Heny Lafarge</i>
Dessert: Christopher	Crêpe Colette - Prüfungsgang zur Omelette-Prüfung <i>Reinecker Rosé, Sektkellerei Reinecker, Auggen</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, Christopher, Hans-Georg, Johannes, Karl-Heinz, Kurt, Markus, Rudolf,

Unser 2. Kochabend dieses Jahres stand unter dem jahreszeitlichen Motto ‚Chochenaille‘ - also eine ‚Metzgete‘ mit allerlei Sauereien.





Karl-Heinz machte sich ans Amuse - Champagnerkraut mit Gänseschmalz und Trauben, darauf eine Tranche vom schweinernen Krustenbraten, dazu Blut- und Leberwurst in Filoteig ausgebacken, Kartoffelsalat – ein etwas größerer Löffel! Aber gut. Das Bier aus Bräunlingen war ein idealer Begleiter.

Karl-Heinz war noch nicht zufrieden und machte auch die 1. Vorspeise. Dafür hatte er sowohl Blutwurst mit Kerbel als auch Meerrettichsauce mit etwas Gelatine vermengt und auf Löffelbiskuit platziert. Angerichtet mit einer aparten Salatgarnitur, kleinen Tomaten und Himbeer- und Johannisbeer-Tupfen sowie einem stilisierten Schweinchen. Wir tranken einen gefälligen Muskateller.



In der 2. Vorspeise werkelte dann Johannes. Er hatte eine Boutefas aus der Schweiz mitgebracht; diese hat er im Wasser auf Temperatur gebracht. Die Zwiebeln hatte er mit Rotwein, Portwein und Rinderfonds glasiert und dazwischen einen dünnen Rösti gemacht. Angerichtet mit einer Scheibe Boutefas und Zwiebel, darunter und darüber je eine Scheibe Rösti – fertig war der ‚Burger‘. Dazu tranken wir einen Syrah aus der Pfalz, welcher die Komposition ausgleichend gestaltete.

In der 3. Vorspeise hatte nun Hans-Georg ein Lebersoufflé vor sich. Dazu hatte er Kalbsleber! gerüstet, kleingemacht und mit Kräutern, Knoblauch, 4 Eigelb, Semmelwürfel, S+P gemixt/püriert und Eischnee unterzogen. Die Masse kam dann in gebutterten Förmchen im Wasserbad für 25 Minuten bei 180° in den Backofen. Fürs Gemüse nahm er gelbe und rote Rüben, Lauch, Wirsing und Fenchel, als feine Julienne geschnitten und gegart. Für die Sauce hat er den Kren gerieben, mit Creme fraiche, Chili und Zitrone abgeschmeckt. Angerichtet mit kleinen Leberstücken – gegessen – gemundet – eine sehr schöne Sache. Der Silvaner wusste dazu zu passen.





Alexis war nun mit der Hauptspeise dran. Er hatte ein Schweinefilet 2 x längs aufgeschnitten und plattiert, mit einer Farce aus den Abschnitten und Speck bestrichen, gewürzt, eingerollt und im Schweinenetz im Ofen 45 Minuten gegart. Weiterhin hat er einen Strudel (400 gr. Mehl, 2-3 EL SB-Öl, Salz, 1 Ei, lauwarmes Wasser + Kneten – langes Kneten!) mit Kartoffelfülle bereitet. Angerichtet auf einer Sauce aus Mascarpone, Lauch und Zwiebeln. Ausgezeichnet!  
Der Pinot Noir hat dazu gepasst und war ein ausgezeichneter Begleiter.

Nun zur Nachspeise – endlich!  
Christopher wollte so schnell wie möglich den Rang eines ‚Apprenti‘ erlangen – und so war er heute dran.



Er bereitete ein Vanilleeis aus Sahne und Mascarpone (beide lactosefrei) Eigelb, Zucker zur Rose abgezogen und in der Eimaschine weiterbereitet.

Die Crêpes rührte er mit 5 Eiern, 600 gr. Mehl, Vanille, Zucker und flüssiger Butter. Den Karamell bereitete er aus 400 gr. Zucker, 100 gr. Butter, 300 ml. Sahne und Salz. Dann nahm er Banane, Ingwer, Lemongras, Zitrone und Wasser und komponierte daraus die Füllung der Crêpes.

Die Zubereitung der Crêpes und die Präsentation wurden ordnungsgemäß! überwacht und im Ergebnis konnte eine ausgezeichnete Arbeit attestiert werden, sodass diese Prüfung ohne Beanstandungen bestanden wurde.

Glückwunsch, lieber Christopher, mach weiter so.

Der Sekt dazu war eine sehr gute Wahl und war vorzüglich.

Die Rudolf's Tischdekoration hat das Motto der ‚Chochenaille‘ aufgenommen und konnte sich in der Fülle der aufgetischten Genüsse gut behaupten.



Wir beschließen den Kochabend in gemütlicher Runde und voller Zuversicht auch die kommenden Fasnettage...