



CC Freiburg Kochabende 2023





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

Kochabend vom 20.01.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Eine weihnachtliche Nachlese <i>Champagne Veuve Pelletier Brut</i>
Vorspeisen: Markus	Kardamom-konfierter Skrej auf Pistazien-Couscous <i>Auxerrois 2021 Bercher-Schmidt</i>
Alexis, Christopher	Entenbrust und gebratene Stopfleber von der Ente mit Orangensauce <i>Les Travers Cairanne 2020 Domaine Brusset</i>
Hauptgang: Johannes	Bourguignon de Cerf mit Wintergemüse <i>Pinot Noir 2019 Chat Sauvage</i>
Dessert: Hajo	Karthäuserklöße mit Weinsauce und glasierten Apfelspalten <i>Alkoholfreier „Winterbirnentraum“ Manufaktur Jörg Geiger, Schlat</i>

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

Gäste: Markus sen.

1. Vorspeise



Karl-Heinz hat wie immer einen sehr geschmackvollen „Löffel“ gezaubert.

2. Vorspeise



Markus hat den Skrei mit Kardamom, grünem Tee und Limettensaft gewürzt, mit Olivenöl bestrichen und im Backofen gegart. Dazu gab's einen Pistazien Couscous, der mit Petersilie und Koriander fein abgeschmeckt war. Um das noch für Gaumen und Auge abzurunden, wurde noch mit einer leckeren Avocadocrème dekoriert.

3. Vorspeise



Die Entenbrust von Alexis und Christopher wurde bei niedriger Temperatur eine halbe Stunde im Backofen vorgegart, dann auf beiden Seiten angebraten und danach etwas ruhen lassen. Die Stopfleber wurde zuerst gewürzt und auch angebraten. Auf den Teller kam die zarte und auf den Punkt gegarte Brust dann mit der Stopfleber. Mit Orangen Sauce wurden die zwei umrundet, was ein herrliches und geschmackvolles Bild abgab.

4. Hauptgang



Den Hauptgang kredenzte uns heute Johannes, mit einer Hirschkeule, die er in Stücke geschnitten, in Rotwein gebadet, gewürzt und scharf angebraten hatte, woraus dann unser Bourguignon de Cerf wurde.



Die Rotweinsöße passte gut zu dem Wintergemüse.

5. Dessert



HaJo hat wunderbare Karthäuserklöße gebacken und mit Weißweinsauce und Apfelspalten schön angerichtet.

Dazu gab es einen alkoholfreien „Winterbirnentraum“.



Den Tisch hat Kurt feierlich gestaltet.

Bericht: Kurt, Bilder: Hans-Georg, im Januar 2023



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...



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

Kochabend vom 10.03.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse Bouche:	
Karl-Heinz	Gurkengelee mit Räucherlachs und Feigen-Senf-Crème <i>Chardonnay Giordano 2020</i>
Vorspeisen:	
Rudi	Caccavelle alla siciliana ripiene di Tonno bianco <i>Weißburgunder-Chardonnay 2021 Weingut Zimmerlin</i>
Kurt	Froschschenkel in Erbsensud <i>Spätburgunder Rosé, Jechtinger Vulkanfelsen 2021</i>
Hajo	Cappuccino vom Steinpilz mit Schinkenchips <i>Loris Vino Rosé, Winemaker's Choice, Giordano</i>
Hauptgang:	
Karl-Heinz	Roastbeef mit Fächerkartoffel Gemüse an Sauce Hollondaise <i>Doppio Passo Puglia Primitivo 2020</i>
Dessert:	
Markus	Marinierte Mango, Papaya mit Zitronengras-Ingwersud und Zuckerrohreis <i>Black Forest Wild Rum</i>
Käseteller	
Christopher	Appenzeller mit schwarzen Nüssen und Feigen an einer Portweinreduktion <i>Doppio Passo Puglia Primitivo 2020</i>

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

Gäste: Markus sen.



Leichtes Frühlingserwachen und ein verliebter Koch ...

Toll, es ist Normalität eingekehrt, Corona spielt in unseren Köpfen keine Rolle mehr!

Für unseren 3. Kochabend in diesem Jahr war es Karl-Heinz vorbehalten das Menü zusammenzustellen, und das hat er dann auch voller Inbrunst auskostet: Frühling bzw. auch Frühlingserwachen, so war seine Idee bei der Zusammenstellung, schon etwas üppig alles ..., aber der Reihe nach:



Zum Auftakt servierte Karl-Heinz sein Amuse Bouche auf dem Löffel, dieses Mal ein Gurkengelee mit Räucherlachs und Feigen-Senf-Crème.

Wunderbar anzusehen und geschmacklich ausgezeichnet, ein frisch-schmeckender Einstieg ins Menü.

Dazu ein wohlschmeckender Chardonnay, prima Auftakt ...

Es folgten Rudi, Kurt und Hajo mit ihren Vorspeisen, nur so klein bissle was von jedem ...

Rudi kredenzte uns Caccavelle alla siciliana ripiene di Tonno bianco; dazu gab es einen Weißburgunder-Chardonnay zu trinken.

Beginnen wir mal mit Letzterem, ausgezeichnetem Wein!

Caccavelle, das sind recht außergewöhnliche - auch weil ordentlich große - Pasta aus Süditalien. Früher dachte ich immer, dass diese Teile mehr zu Deko-Zwecken in der Auslage italienischer Lebensmittelgeschäfte ausliegen würden, so etwa wie Pannetone an Weihnachten in jedem dieser Geschäfte zuhauf zu finden ist.

Nun, Rudi hat die Pasta lange genug weichgekocht und sie mit einer hervorragenden Sauce gefüllt. Die bestand aus Thunfisch, San Marzano Tomaten, Oliven und reichlich Kräutern, im Ergebnis eine Füllung, die keine Wünsche übrigließ, ein absolut kulinarisches Italo-Feeling zu erzeugen; ausgezeichnet lieber Rudi.



Dazu eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, noch einmal Daumen hoch!



Kurt sorgte mit Froschschenkeln zu einem Erbsenpüree für Premierengefühl in unserer Chuchi, jedenfalls was meine Zugehörigkeit zu unserer Chuchi Freiburg anlangt. Froschschenkel hatte ich hier noch nie genossen. Sie mundeten wahrlich gut, fein gewürzt und noch dazu mit dem Erbsensud, wirklich eine gelungene kleine Speise. Vielen Dank lieber Kurt, das war ebenfalls sehr, sehr fein.

Der begleitende Wein, ein Spätburgunder-Rosé der WG Jechtingen passte wunderbar.

Als weitere kleine Vorspeise hatte Karl-Heinz sich einen Cappuccino vom Steinpilz mit Schinchenchips ausgedacht. Hajo war es vorbehalten diesen Gang zuzubereiten. Eigentlich war alles sehr gut, hatte ein wunderbar intensives Pilzaroma, aber ... das Salz, mit dem hatte es Hajo an diesem Abend einfach zu gut gemeint. Einen weiteren Rosé-Wein gab es zu diesem Cappuccino zu verkosten, dem wir alle dann auch kräftig zu sprachen.



Es folgte die Hauptspeise, ein Roastbeef mit Fächerkartoffel, Gemüse und einer Sauce Hollondaise, zubereitet von Karl-Heinz. Das Fleisch von sehr guter Qualität war klassisch bei niedriger Temperatur im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 58 °C perfekt auf den Punkt gegart, von der Fächerkartoffel und marktfrischem Gemüse begleitet.

Hierzu servierte uns Karl-Heinz einen Primitivo, lustiger Name im italienischen für eine Rebsorte, besser bekannt ist diese Rebsorte unter dem Namen Zinfandel. Vielen herzlichen Dank für diesen Gang lieber Karl-Heinz.

Nun folgte Markus mit einem nicht alltäglichen Dessert bestehend aus Südfrüchten, Mango und Papaya, die mit Zitronengras-Ingwersud bedeckt waren, hierzu gab es ein Zuckerrohrreis. Sehr interessant im Geschmack, süß-säuerlich und etwas scharf.



Ein erfrischender Nachtisch und wer noch Alkohol trinken durfte und konnte, dem war hierzu ein Glas Rum vergönnt.



Zum Abschluss dieses ausgiebigen Menüs gab es einen Käseteller, den Christopher zubereitet hatte. Hierbei handelte es sich um Appenzeller Käse, der zusammen mit eingelegten schwarzen Nüssen, Feigenspalten und einer Portweinreduktion wunderbar auf einer Schieferplatte angerichtet war.

Das war nicht nur ein Augenschmaus, sondern mundete vorzüglich. Hierzu gab es noch einmal einen kräftigen Schluck des Primitivo.

Das Frühlingserwachen hat Alexis mit seiner Dekoration gelungen auf dem Tisch drapiert.



Ein sehr launiger und, was das Menü anlangte, recht üppiger Abend fand seinen Ausklang mit der Feststellung, dass 6 Gänge und ein Amuse eine ordentliche Herausforderung darstellen -nicht nur bei der Zubereitung, vor allem beim Verzehr - zumal dann, wenn die Portionen einfach nicht kleiner werden.

Bericht: Alexis, Bilder: Hans-Georg, im März 2023



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

Kochabend vom 14.04.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Spargelmousse mit Lachsstreifen <i>Chasselas Goldmedaille 2020, Weingut Löffler, Staufen-Wettelbrunn</i>
Vorspeisen: Hajo	Terrine vom Zander an Wildkräutersalat <i>Bahlinger Weißburgunder 2021, Weingut Trautwein, Bahlingen</i>
Alexis	Wachtelbrust mit Linsen, jungem Spinat und Cassisfeigen <i>Grauburgunder Müllheimer Sonnenhalde 2021, Weingut Dörflinger, Müllheim</i>
Hauptgang: Markus	Blanquette de veau - Gemüse der Saison <i>Weißburgunder alte Reben 2021 - Weingut Knab, Endingen</i>
Dessert: Christopher	Flan Pâtissier mit Rhabarber-Himbeer-Kompott <i>Muscat de Rivesaltes Mas Karolina 2006, St. Paul de Fenouillet</i>

Anwesende Brüder: Alexis, Christopher, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

Gäste: Chuchileiter der Ordensprovinz Schwarzwald Bodensee

Ein außerplanmäßiger Kochabend mit regionaler Bedeutung ...

Unsere Chuchi hatte sich kurzentschlossen entschieden, die Ausrichtung der alljährlichen Chuchileitersitzung, die zur Berichterstattung im Großrat diesem zeitlich vorgeschaltet ist, an einem unserer Kochabende anzubieten. Entsprechend hatte Alexis in Vertretung unseres Landeskanzlers alle 9 Chuchileiter der Ordensprovinz Schwarzwald Bodensee hierzu eingeladen.

Unserem Landeskanzler Jürgen, der aus gesundheitlichen Gründen an der Organisation und Teilnahme verhindert war, dürfen wir an dieser Stelle von Herzen gute Genesung wünschen, verbunden mit der Hoffnung, ihn alsbald wieder persönlich in unserem Kreis willkommen heißen zu dürfen.

Chuchi Freiburg



Confrérie Culinaire
Club kochender Männer in der
Bruderschaft der Marmite e.V.



Kochabend und Chuchileiter-Treffen
14. April 2023

In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Natürlich lag es nahe, die Sitzung mit einer Einladung zu einem Chuchileiteressen, das eine Chuchi der Ordensprovinz ausrichtet, zu verbinden. Eine solche Veranstaltung ist leider in den letzten Jahren in Vergessenheit geraten. Es wäre wünschenswert, wenn andere Chuchis sich künftig auch bereitfinden würden, zu einem ihrer Kochabende die Chuchileiter einzuladen, was für die Verbundenheit in der Ordensprovinz und einem unterjährigen Erfahrungsaustausch förderlich wäre.

Während der Chuchileitersitzung waren 5 Brüder unserer Chuchi mit der Vorbereitung des Menüs für die insgesamt 14 Kochbrüder und Rüstarbeiten für die an der Sitzung teilnehmenden, und in der Kochmannschaft eingeteilten Brüder Alexis und Markus beschäftigt. Dabei fanden wir noch Zeit, uns über die Abtötung von Keimen mittels Gefriertruhe (von verlauster Kleidung bis Fisch für Sushi-Qualität) zu besprechen.



Gegen 19h30 eröffnete unser Chuchileiter Markus den Kochabend, begrüßte unsere Gäste, und wir stießen mit ihnen bei einem Glas Champagner von Beaufort, Ambonnay, auch auf die Geburtstage im März von Christopher und Karl-Heinz an.



Das Amuse von Karl-Heinz war ein sehr gelungener, optisch und geschmacklich wohl abgestimmter Einstieg ins Menü. Zur klassisch hergestellten Spargelmousse, mit etwas Zitronensaft abgerundet, auf einem Löffel serviert gesellten sich auf dem Teller die in Rauchöl, Sojasauce, Honig und Zitronenabrieb marinierten Lachsstreifen in Sushi-Qualität, begleitet von im Backofen gerösteten dünnen Blättchen einer Laugenstange und einer dünn aufgeschnittenen Feige.

Dazu tranken wir den leichten Chasselas Goldmedaille 2020 vom Weingut Löffler.

Mit der ersten Vorspeise wusste HaJo unsere Gaumen zu kitzeln. Inmitten der Zanderfarce, in die Dill, Senfsaat und gewürfelte Mango eingearbeitet waren, fand sich ein von blanchierten Mangoblättern ummantelter Kern einer Lachsfarce, der die Terrine nicht nur optisch aufgepeppt hat. Die leicht süßliche Note der reifen Mango harmonierte hervorragend mit dem würzigen, leicht nussartigen Aroma der Senfkörner. Der Wildkräutersalat war sanft mit einer milden Vinaigrette beträufelt und fand in der geschälten Limette seine Ergänzung.



Die Bedenken, ob der glatte Aufschnitt auch wirklich zu seiner Zufriedenheit gelingt, hat HaJo meisterlich zerstreut.

Mit dem Bahlinger Weißburgunder vom Weingut Trautwein wurde dieser Gang vorzüglich umrandet.



Mit der zweiten Vorspeise hat uns Alexis verwöhnt. Seine Wachtelbrüstchen waren auf den Punkt perfekt gebraten und angenehm gewürzt, und wurden durch die grandmeisterlich zubereiteten Linsen, die mit Schalotten und Gemüswürfeln in der frisch hergestellten Gemüsebrühe gegart waren, begleitet.

Die Linsen konnten ihren typischen Geschmack entfalten und waren (natürlich) bissfest gegart. Die Beigabe von frischen Spinatblättern verfeinerte dieses Linsengericht wohltuend, wobei der Balsamico Beidem die passende dezente Säure zu verleihen wusste.

Die in karamellisierten, mit Rotwein, Johannisbeersaft und Portwein abgelöschten Cassisfeigen sorgten für den angenehm süßlichen Kontrapunkt.

Der gewählte Grauburgunder Müllheimer Sonnenhalde vom Weingut Dörflinger war ein passender Begleiter und mundete zunehmend.



Mit dem Hauptgang - Blanquette de veau mit Gemüse der Saison – hat Markus seine exzellente Kochkunst wieder einmal unter Beweis gestellt. Das mittig noch dezent rosafarbene Kalbfleisch mit den angepasst kleinen Champignons in der zart abgeschmeckten, mit Eigelb und crème fraîche sämig montierten Sauce war ein veritabler Genuss.

Beigelegt waren das blanchierte und abschließend in Butter geschwenkte Gemüse aus Karotten, Fenchel und Selleriestaude und die Reispyramide. Selbstredend war der Weißburgunder alte Reben vom Weingut Knab eine ideale Ergänzung zu diesem wunderbaren Gang.

Der süße Abschluss des Menüs war unserem ambitionierten Apprenti Christopher vorbehalten, der den Flan Pâtissier als Kuchen zubereitet und angenehm proportioniert mit einem Rhabarber-Himbeer-Kompott serviert hat.



Der Orangenabrieb und Ingwer haben dem Kompott eine leichte süß-scharfe Note gegeben, die bestens mit dem Flan harmoniert hat.



Mit dem Muscat de Rivesaltes Mas Karolina hat Christopher einmal mehr sein feines Gespür für das passende Getränk bewiesen.

Im Nu hatte Rudolf in der Kürze der Zeit mit bunten Ranunkeln und Kerzen den Frühling auf den Tisch gezaubert und für eine schöne Tischdekoration Sorge getragen.



Am Ende des Abends haben sich die Teilnehmer gegen 22h50 zufrieden gestärkt verabschiedet im Bewusstsein, dass ein Chuchileiteressen eine willkommene Abwechslung im Leben einer Chuchi ist.

Abschließend bedankte sich Markus namens der Chuchi Freiburg für die mitgebrachten Genuss verheißenden Gastgeschenke der Chuchileiter.

Bericht und Bilder: Hans-Georg, 18.04.2023



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

Kochabend vom 23.06.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse-Bouche: Karl-Heinz	Rinder-Tatar – Nori Algen an Parmesan <i>Choya Sake</i>
Vorspeisen: Hajo	Thunfisch – Tataki – Mango – Rettich <i>Brauneberger Mandelgraben, Riesling Hochgewächs trocken 2021</i>
Alexis, Wolfgang	Maitake – Koji – Beure – Blanc – Sansho-Öl <i>Choya Sake</i>
Hauptgang: Christopher	Wachteln Spargel an Sojalack <i>Sarements – Viognier & Sauvignon 2021 – Domaine L'Aigueliere Lanuedoc</i>
Dessert: Alexis	Panna-Cotta – Matcha -Zitrusfrucht <i>Gillet Tradition 2018 Champagner</i>

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

Gäste: Wolfgang Vogelsang

Zu unserem heutigen Kochabend führte uns Kochbruder Christopher in das 9434 km entfernte Japan ohne die ca. 13 Stunden Anreise.

Die Küche in Japan ist ja, wie ich meine, eine sehr dezente optisch anschauliche Küche, auch „Kicchin“ genannt, früher „Daidokoro“ bezeichnet, mit sehr viel naturbelassenen Zutaten.

Ohne Kimono, aber mit fast so guten Utensilien aus der japanischen Küche, insbesondere die Messer, begann der Kochabend nach der Begrüßung von Markus mit unserem heutigen Gast Wolfgang.



Der heutige Start mit dem Löffel war mit einem Würfel vom Rind, aus der Oberschale geschnitten, und mit Demiso – heller - Sojasoße – Abrieb von Limette, Parmesan und Olivenöl, Salz, Pfeffer, Estragon mariniert. Als Beilage die Nori – Tempura, welche im Tempura-Teig durchgezogen und in Sonnenblumenöl ausgebacken wurden.

Angerichtet auf dem Löffel – Grundlage: Marinierte Meeresalge – Tartar und Parmesan. Der milde Choya Sake gab die Abrundung.

Hajo ist abgetaucht und hat uns einen Gelbflossenthunfisch als leckere Vorspeise gezaubert. Nach japanischer Art hat Hajo den Fisch mariniert mit den Klassikern der japanischen Küche.

Kanzuri-Chillipaste, Reisessig, Sojasee - darf auch hier nicht fehlen -, Zucker Mango. Deko: Daikonkresse + Blütenmix.

Ja eine lecke geschmackvolle Zubereitung & der Riesling war eine optimale Ergänzung.



Unser heutiger Gast Wolfgang hat mit Alexis den Zwischengang geriert und auf die Teller platziert.

Die Koji-Beurre-Blanc & Sansho-Öl :

Ein dezenter geschmacklicher Zwischengang. Hervorgerufen von und durch das Sansho-Öl, mit Schalotten, Ingwer und den Sansho Beeren, sowie Rapsöl.

Die Maitake-Pilze, mit Knoblauch, Pfeffer sowie der Koji-Beurre-Blanc garniert mit Bonito Flocken haben den Zwischengang abgerundet.

Die Choya Sake bot den dezenten Kontrast.

Zum Hauptgang hat Christopher sich für die Nachlese des Spargel mit Wachteln an Sojalack entschieden. „Eine sehr gute Entscheidung „.

Die Wachteln wurden mit Sesamöl, Salz schwarzem-Pfeffer mariniert und bei 250° gegrillt und nach 5 Minuten noch einmal mit Soja Lack bepinselt.



Der angegrillte Grüne Spargel hat nicht nur optisch einen runden geschmacklichen dezenten Hauptgang geboten.



Zur Abrundung des Menüs hat uns Alexis eine Matcha-Panna Cotta an marinierten Zitrusfrüchten zubereitet.

Die Matcha-Panna Cotta wurde im Vorfeld mit Matcha, Vanilleschote, Reismilch, Zucker, Agar-Agar, Kokosmilch, Zimtstange, Kardamonkapsel zubereitet.

Die marinierten Zitrusfrüchte gaben eine optimal fruchtige Abrundung
Die fruchtige Frische vom Gillet Tradition 2018 Champagner war eine sehr treffende Wahl – von Alexis.

Die Tisch-Dekoration von Karl-Heinz hat nicht nur mit der Flagge und den typischen Symbolen mit den Japanischen Seidenblüten „Eustoma“, dem heutigen Abend begleitet.



Wir konnten gemeinsam noch unsere vorgesehenen Aktivitäten in der Küche CC Freiburg diskutieren.

Mit einem kräftigen
„SAYONARA“, haben wir den Kochabend im Juni beendet.



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

Kochabend vom 14.07.23 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Caprese <i>Pinot Grigio Cortese 2020, WG Giordano</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz Rudolf	Sommerliches Allerlei <i>Spätburgunder Rosé 2021, WG Löffler</i> Chou rave / tonnato <i>Caracol Languedoc Rouge 2021, Sel. Jean Natoli</i>
Omelettprüfung: Kurt	Mediterranes Omelett <i>Spätburgunder Rosé 2021, WG Löffler</i>
Hauptgang: Rudolf	Kabeljau / Erbsen / Süßkartoffeln <i>Riesling Eichstetter Herrenbuck 2022, WG Rinklin</i>
Dessert: Hans-Georg	Marzipan-Soufflé / Kirschenkompott <i>Champagner Blanc de Blancs, Beaufort, Ambonnay</i>

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

Gäste: -



Der Kochabend vom Juli 2023 war der Jahreszeit entsprechend sommerlich ausgelegt und wurde von Rudolf geleitet.



Gewissermaßen traditionell begann der Abend mit einem Löffel von Karl-Heinz. Unser Gaumen wurde mit einem Caprese, bestehen aus einer Blauschimmelkäsebasis, Rotweinessig, Olivenöl, Tomaten und einem Basilikumblatt, sommerlich wachgeküsst. Passend dazu gab es einen harmonisierenden Pinot Grigio. Fein war es, lieber Karl-Heinz.

Die erste Vorspeise oblag ebenfalls Karl-Heinz, der uns ein sommerliches Allerlei kredenzte. Nebst Foie Gras, einer Hühnerfrikadelle mit Curry und Kapern und Kalbsbries, wurden uns Gambas auf einem asiatischen Meeresalgensalat serviert. Angerichtet mit der obligatorischen Gorgonzola-gefüllten Himbeere, Melone und Chili-Honig. In Summe allerlei Köstlichkeiten, zu denen ein Spätburgunder Rosé gereicht wurde.



Die nächste Vorspeise kam von unserem Chef-Koch des Abends, Rudolf. Er zauberte uns ein an Yotam Ottolenghi angelegtes Chou rave / tonnato. Fein gehobelte Kohlrabi mit einem Tonnato, dass Rudolf aus Senf, Zitrone, Sardellen, Zitrone, Eigelb und Sonnenblumenöl herstellte. Abgeschmeckt und dekoriert wurde es mit Estragon und Minze. Trinken durften wir dazu einen Roten aus dem Languedoc. Es war ganz vorzüglich und mein Highlight des Abends, Rudolf.

Als nächste Vorspeise stand die Omelettprüfung unseren Kurts an. Dafür gab es ein mediterranes Omelett mit Oliven, Schafskäse, Parmesan, Basilikum und Tomaten sowie einem köstlichen Schweinefilet. Trinken durften wir dazu nochmals den Rosé der ersten Vorspeise. Mit einem so gelungen Gang wurde die Prüfung natürlich bestanden. Fein war 's, lieber Kurt.





Rudolf übernahm auch die Hauptspeise von Yotam Ottolenghi. Es gab einen gesalzenen, mit orientalischen Gewürzen, im Ofen für 15min gegarten Kabeljau. Dazu lagen blanchierte Süßkartoffeln und frische Erbsen auf dem Teller, die typisch für Ottolenghi mit Koriander und Minze gewürzt wurden. Abgerundet wurde das Ganze mit einer Beurre blanc. Im Glas hatten wir dazu einen Riesling

aus Eichstetten. Es war ein feiner und spannender Hauptgang, lieber Rudolf.

Zum Dessert beglückte uns Hans-Georg mit einem Marzipan-Soufflé und einem Kirschenkompott. Die Schattenmorellen wurden mit Amaretto, Kirschwasser und Gelatine zubereitet, das Soufflé mit Marzipan und Sahne. Garniert mit Puderzucker und Melone sowie einem Champagner im Glas war es ein mehr als würdiger Abschluss für einen tollen sommerlichen Abend, lieber Hans-Georg.



Bericht und Bilder Johannes, im Dezember 2023



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

Kochabend vom 18.08.2023 bei Alexis

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Argentinische Wildgarnelen nach Provenzalischer Art <i>Spätburgunder Rosé, Weingut Löffler, Ballrechten Dottingen</i>
Vorspeisen: Markus Alexis	Ajo Blanco <i>Champagner Claude Beaufort</i> Köftetes und Blutwurst <i>2016 Barbera Sulla Stella, Hilberg-Pasquero, Priocca</i>
Hauptgang: Kurt	Grillteller, Kalbsentrecôte am Knochen, Flat Iron vom Weiderind, Kalbsfilet mit Büffelmozzarella, Morcilla-Argentinische Grillwurst, Drillinge mit Speck, Grillgemüse – Auberginen, Zucchini <i>Römer Helles, Römerbräu Riegel, Lenzkircher Pils, Rogg Brauerei</i>
Dessert: Karl-Heinz	Buttermilchschmarrn mit Apfel-Zimtschaum und mariniertes Wassermelone <i>Spätburgunder Rosé, Weingut Löffler, Ballrechten Dottingen</i>

Anwesende Brüder: Alexis, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz, Kurt, Markus, Rudolf

Gäste: Holger



Auf mehrheitlichen Wunsch der Brüder an einem Kochabend zu grillen, was in unserem Kochdomizil nicht möglich war, trafen wir uns bei hochsommerlichen Temperaturen von ca. 30° C im Garten von Alexis.



Sogleich durften wir uns mit dem frisch abgefüllten Römer Bräu aus Riegel, das Kurt gut gekühlt mitgebracht hatte, erfrischen.



Den Abend eröffnete Karl-Heinz, nicht traditionell und wie gewohnt mit einem Löffel, sondern mit seinen Argentinischen Wildfang Rotgarnelen, die er in Olivenöl mariniert zu den gut in der Pfanne angebratenen Schalotten, Knoblauch und Chili gegeben, und alles kurz mit Honig abrundet hat.

Zu den drapierten Garnelen gesellte sich ein Gebäck, das aus eingeöltem Pizzateig bestand, der mit Salz und Pfeffer gewürzt ausgebacken worden war. Ein sehr gelungener Einstieg in den Kochabend, den der gewählte Rosé abrundete.

Den Temperaturen angepasst kredenzte uns Markus eine Ajo Blanco.

Gewürfeltes Weißbrot war in kalter Mandelmilch eingeweicht, mit den

kurz ohne Fett angerösteten Mandeln mit Eiswasser auf kleiner Stufe püriert und danach Olivenöl zugefügt worden. Nachdem die

gewürfelte Gurke, die Knoblauchzehen und ein Schuss Weißweinessig hinzugefügt waren, wurde auf hoher Stufe fein gemixt und vor dem Servieren mit einem guten Schuss Champagner, Salz, Pfeffer abschmeckt und mit halbierten Weintrauben und Olivenöl angerichtet. Eine wahrlich erfrischende kalte Suppe die in Spaniens Süden beheimatet ist. Als Nachlese zu seinem Geburtstag kredenzte Markus ein gutes Fläschchen Champagner, mit dem wir nun gerne auf ihn angestoßen haben.

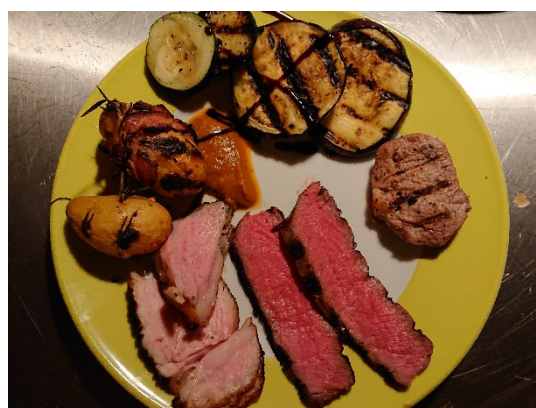


Als Zwischengang präsentierte uns Alexis im Wasserbad erhitzte Blutwurst mit Köftetes, die aus gegarten roten Linsen, Bulgur, feingehackten Zwiebeln und Petersilie bestehend zu wohl portionierten kleinen Laibchen geformt waren.

Ein kleiner, aber feiner Appetitanreger, zu dem der angestellte Barbera Sulla Stella trefflich seine Aromen zu entwickeln wusste.

Und dann war Kurt ganz in seinem Element. Mit seiner beruflichen Erfahrung hat er das Fleisch perfekt ausgesucht und mit Hingabe einen variantenreichen Grillteller zubereitet.

Kalbsentrecôte am Knochen, Flat Iron vom Weiderind, Kalbsfilet mit Büffelmozzarella und Morcilla- Argentinische Grillwurst waren super



auf den Punkt gegrillt und sehr fein gewürzt. Dazu fanden sich gerillte Auberginen- und Zucchinischeiben neben einem Dipp und Drillinge mit Speck auf dem Teller ein. Schlicht ein Genuss! Selbstverständlich schmeckten uns die ausgewählten erfrischenden Biere.



Zur Dämmerung servierte uns Karl-Heinz noch seinen Buttermilchschmarrn mit Apfel-Zimtschaum, zu dem sich eine Scheibe der in Alkohol marinierten Wassermelone gesellte, die, soweit noch übrig, nach dem Dessert weitere Abnehmer erfrischte. Der gewählte Rosé war ein angenehmer Begleiter.

Die schlicht in Fläschchen gestellten verschiedenen Sommerblumen waren ein sehr geschmackvoll gewählter Tischschmuck.



Bericht und Bilder: Hans-Georg



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

Kochabend vom 22.09.23 in der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü: Fin de la saison pour les tomates

Amuse: Karl-Heinz	Seezungenröllchen mit Tomate <i>Champagne Brut Reserve 2018 Pierre Gillet</i>
Vorspeisen: Alexis Kurt Johannes	Insalata Caprese aus der Terrine <i>Chianti Classico 2012, San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti</i> Tatar von Tomaten und Balsamico <i>Spätburgunder Rosé 2020, Weinkeller Roßwog, Endingen</i> Okonomiyaki mit Tomate und Garnelen Omletteprüfung von Johannes <i>Yamatan Masamune Sake, Jumai-Shu, Polierrate 60%</i>
Hauptgang: Alexis	Entenbrust mit Tomate Provençal und Tomatenmayonnaise <i>Kalliste 2019, Domaine Ballicioni, App. Faugères, Autignac</i>
Dessert: Markus	Tarte Tatin mit Tomaten und Blauschimmel <i>Riesling Auslese 2021, Weingut Stortz-Nicolaus, Neustadt-Diedesfeld</i>

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

Gäste: -

Die Vorbereitung: Alle waren wieder fleißig. Dazu kam hervorragender, gar süchtig machender Schinken von Kurt (beste Ware), Brot vom „Brot-Sommelier“, das Johannes besorgte und kaltes Waldhaus von Rudi.

Ein fulminanter Löffel wurde von Karl-Heinz in Form von Seezungen-Röllchen mit einer Blätterteigstange kredenzt. Dazu wurde eine Magnum Flasche Champagner aus dem Hause Schmelzer beigesteuert. Der Auftakt war gemacht.



Eine sehr gelungene Neuauflage des klassischen Insalata Caprese präsentierte Alexis in einer Art Terrine begleitet von Kapernäpfeln und dazu gab es klassisch Chianti... Wir waren in Italien, toll!

Dann kam Kurt! Er präsentierte uns die pralle Schönheit der Tomate. Tomatensülze mit Flusskrebse, Tatar von Tomaten mit Balsamico Rosmarin und Zwiebeln Dip aus Frischkäse/getrockneten Tomaten/Schafskäse, Dip mit Avocado/Knoblauch/Koriander. Der Metzger diesmal ganz vegetarisch!

Die Prüfung: Johannes lieferte ab! Sein japanischer Pfannkuchen gepaart mit Tomate und einer köstlichen Garnele und toller Sushi-Mayo fand großen Anklang. Demnach gab es natürlich auch keine Zweifel und klaren Zuspruch zum bestehen der Prüfung. Ergänzt wurde das Erlebnis mit einem vorzüglichen Sake, köstlich! Zum Schluss gab es noch Garnelen satt... Klassisch mit Mayo, es ging uns gut.



Im zweiten Anlauf kredenzte Alexis eine zarte Entenbrust mit einer gefüllten Tomate, knuspriger Entenhaut und leckerer Tomaten-Mayo. Die Schwierigkeit bestand mit den Eigenschaften unseres Ofens einen perfekten Gar-Grad zu erreichen. Im zweiten Anlauf gelang es vorzüglich.

Der Abschluss: Mit einer Variation von 3 Schimmelkäse gepaart mit einer köstlichen Süße einer Tomaten Tarte Tatin brachte Markus diesen tollen Abend zum Abschluss. Begleitet wurde der Abschluss von einer Riesling Auslese aus der Pfalz. Bei den Käsen ging die Reise von Dänemark über Italien bis nach Frankreich.

Einen Tipp zum Essen gab es auch noch: Au Bord du rhin in Rhinau: Zander und Froschschenkel.



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

Kochabend vom 13.10.23 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

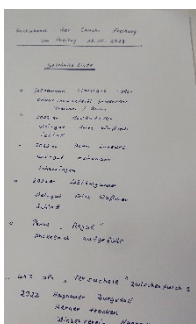
Menü:

Amuse: Hajo	Toast Hawaii <i>Geldermann Classique Sec, Privatkellerei Geldermann</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz Hajo	Krabbencocktail mit Gebäck <i>Muskateller 2022 feinherb, Fritz Waßmer</i> Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Roter Gutedel 2022 trocken, Heinemann</i>
Hauptgang: Hajo	Gefüllte Kalbsbrust, Gemüse, Rosmarinkartoffel <i>Spätburgunder 2021 trocken, Fritz Waßmer</i>
Dessert: Rudi	Birne Helene <i>...prickelnd aufgefüllt</i>

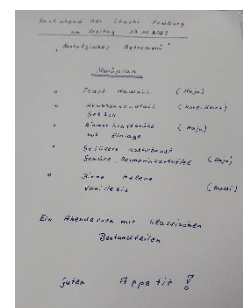
Anwesende Brüder: Alexis, Christopher, Hans-Georg, Hans-Joachim, Johannes, Karl-Heinz, Kurt, Markus, Rudolf

Gäste: keine

Nachdem einige von uns Brüdern bereits unserem „Senior“ Markus F. einen nachmittäglichen Besuch anlässlich seines Geburtstages abgestattet hatten, fanden wir uns gegen 17.00 h in der Hofackerstraße ein. Gestärkt von Kaffee (den sich Markus nicht nehmen ließ frisch zuzubereiten) und Stefans Käsekuchen, konnten wir uns voller Elan an die Zubereitung unseres Oktober-Menüs machen.



Verantwortlich für den Abend zeichnete unser Hajo, der ein „Nostalgisches Retromenü“ geplant und in die Umsetzung gebracht hatte. Er wollte uns damit in seine Kindheit in den 50er-Jahren „entführen“ und uns seine kulinarischen Erinnerungen an diese Zeit näherbringen.



(Nicht ganz unwesentlich war für Hajo aber auch, einen Kontrapunkt zu dem für ihn etwas zu ausgeprägten italienisch-französisch-asiatischen Fokus der letzten Zeit zu setzen.) Nun gut – wir waren gespannt, welche Köstlichkeiten der noch jungen Bundesrepublik uns Hajo kredenzen würde!



Den Auftakt des Retro-Menüs bildete ein Amuse, das sicherlich 99 von 100 Befragten als DAS ikonische 50er-Jahre-Gericht nennen würden: Toast Hawaii. Erläuterungen zu diesem Klassiker der Klassiker braucht es eigentlich keine, nur auf die obligatorische, krönende Cocktailkirsche sei hier noch einmal explizit hingewiesen. Dazu wurde – ebenfalls historisch passend - ein Geldermann Classique Sec gereicht. Mit dem ersten Teller hat uns Hajo somit schon sehr treffend in den entsprechenden Rahmen katapultiert und nach diesem kleinen, gelungenen Auftakt war die Vorfreude auf weitere Klassiker geweckt.

Weiter ging es mit der ersten Vorspeise, die Karl-Heinz für uns zubereitete: Die Sauce für seinen Krabbencocktail rührte er nach alter Väter und Mütter Sitte mit Mayonnaise, Ketchup und Worcestershire-Sauce an. Einzig die neben der Mischung aus Nordseekrabben und Garnelen auffindbaren Algensalat-Einlage erinnerte uns an „modernere“ Zeiten. Dazu reichte Karl-Heinz eine feine Blätterteig-Stange, die ebenso gut zum Gang passte, wie der feinherbe Muskateller, welchen wir dazu tranken. Ein Dank und Lob an Karl-Heinz für die historisch korrekte Umsetzung dieses Ganges.



Die zweite Vorspeise übernahm wiederum Hajo und bereitete eine sehr feine Rinderkraftbrühe zu. Klassisch (dieser Begriff wird hier deutlich überstrapaziert... der Verfasser bittet um Entschuldigung!) als Consommé aus Beinfleisch, Brust und Tafelspitz mit anschließender Hackfleisch-Klärung gezogen, war dies mit der Flädle-Einlage ein sehr willkommener Gang. Der Rote Gutedel trocken von Heinemann wusste dazu ebenso zu überzeugen. Großes Kompliment und Prost an unseren Hajo!

Man ahnt was folgt:

Korrekt – mit einer gefüllten Kalbsbrust wiederum ein Klassiker der (süd)deutschen Küche! Ebenfalls Hajo füllte die Brust mit einer Farce aus Brät, Peperoni und



Schinken und reichte zum auf den Punkt gegarten Fleisch Karotten, Erbsenpüree und Rosmarin-Kartöffeln.

Mit einem Glas Spätburgunder 2021 trocken von Fritz Waßmer stießen wir auf unseren Hauptspeisler und das von ihm erdachte und gelungene „Retro-Menü“ an!

Man will nicht sagen früher war alles besser – aber es gab früher eben auch schon sehr gute Säckelchen!

Nun war es an der Zeit für das Dessert, das Rudi uns in Form einer Birne Helene zubereitete. Die ursprünglich geplante Williams Christ Birne musste mangels Verfügbarkeit durch eine Abate ersetzt werden (was dem Gericht keinerlei Abbruch tat), welche dann sanft pochiert wurde. Mit einer gehaltvollen Schokosauce und einem wunderbar cremigen Vanilleeis wurde der krönende Abschluss des Menüs komplettiert. Dazu reichte Rudi den mit Sekt aufgebossenen Sud der Birnen, was hervorragend zur Helene passte. Ein großes Lob und Dankeschön an Rudi!



Beschwingt und Erinnerungs-beladen fanden wir uns wieder im Hier und Jetzt (d.h. zum anstehenden Abwasch) ein und verabschiedeten uns nach getaner Arbeit in eine etwa 20 Grad warme Oktobernacht. Zumindest das hat es in den 50er-Jahren (noch) nicht gegeben...



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

Kochabend vom 17.11.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Foie-Gras-Schnitzel auf Calvadosapfel <i>Sauternes Calvet 2020</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	Gegrillte Paprika mit einer Bagna Cauda-Sauce <i>Giannitessari Soave 2022</i>
Markus	Cozze gratinate – gratinierte Miesmuscheln <i>Castel Juval Riesling</i>
Markus	Carne cruda all'albese <i>San Rumè Barbera d'Asti</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Pollo alla messinese – Huhn mit Thunfischsauce und Risotto <i>Mont Mès Chardonnay</i>
Dessert: HaJo	Cassata alla Siciliana <i>Crément + Maraschino</i>

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

Gäste: Henrik

Unser letzter Kochabend dieses Jahr stand unter der Regie von Hans-Georg. Er hatte sich für einen kulinarischen Abstecher nach Italien entschieden und entsprechende Aufgaben verteilt. Als Gast war Henrik von Karl-Heinz eingeladen worden.

Für den Start in unsere Reise zeichnete sich (wie nahezu immer) Karl-Heinz zuständig. Er präsentierte uns ein mit Puderzucker gebratenes Foie-Gras Schnitzel auf kleingeschnittenen und mit braunem Zucker und Entenfond gedünsteten Boskoop-Äpfel mit Salbei und Oregano bestäubt und mit Calvados abgerundet.



Angerichtet mit kleinen gefüllten und in Rum marinierten Brioche-Kugeln, einer Himbeere mit Roquefort-Mousse gefüllt und mit Streifen von Granatapfelpüree. Ein etwas größerer Löffel! Der Sauternes passt gut dazu.

Dann startete Hans-Georg seine piemontesische Inspiration – er grillierte Paprikaschoten, zog die Haut ab und formte sie zur Rose. Für die Bagna cauda hatte er 300 ml Milch mit 6 Knoblauchzehen 10-15 Min geköchelt, bis der Knoblauch weich war, diesen abgespült, und die Milch abgeseibt.

Den Knoblauch und 8 zerkleinerte eingelegte Sardellen - ohne Haut + Gräten nochmals ca. 7 Min sanft ! gegart, das Ganze dann sehr fein püriert und dabei Olivenöl hinzugegeben. Angerichtet mit der Paprikarose und einem Feldsalat-Röschen und mit seinem selbstgebackenen formidablen Brot serviert - eine großartige Inspiration, genossen mit einem guten Soave.



Nun zur Cozze - da war Markus gefragt. Er hatte Miesmuscheln geputzt, gerüstet, gedünstet und erstmal auskühlen lassen. Dann hat er mit klein gehackten Tomaten, Semmelbröseln, Pecorino, Pinienkernen, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer zusammen mit Olivenöl und etwas Kochwasser die Gratin-Kruste bereitet. Die Miesmuscheln wurden zunächst ausgelöst

und dann wieder in einer Muschelhälfte zusammen mit der Gratiniermasse gegeben, mit Olivenöl beträufelt und für ca. 10 Minuten im Backofen gratiniert. Angerichtet mit einer Zitronenscheibe und dem trefflichen Riesling serviert – wir haben es genossen.

Weiter gings mit Markus - er machte eine Rinderkeule (600 g) zu Tatar. Angemacht mit Olivenöl, Salz und Pfeffer, dekoriert mit geviertelten Kapernäpfeln und mit Olivenöl und Kresse umkränzt serviert - ein Klassiker - der Barbera hat damit wunderbar harmoniert.





Jetzt machte sich Hans-Georg an die Hauptsache des Abends. Er hatte eine Poularde sous-vide mit Möhren, Sellerie, Zwiebel und Zitrone gegart und zur Farbe nehmen anschließend etwas angebraten. Für die Sauce bereitete er eine Mayonnaise aus Eigelb, Zitronensaft, Garsud und Olivenöl, dann kam kleingehackter Thun (aus Dose), Kapern und Basilikum und zum Erstellen

der Konsistenz etwas Garsud und Olivenöl dazu. Den Risotto bereitete er aus 300 g Vialone nano, Hühnerbrühe, Noilly prat, 2 Burrata und Kapern. Gereicht mit der Poularde, Sauce und Risotto und dem begleitenden sanften Chardonnay – ein weiterer Höhepunkt!

Mittlerweile sind wir ganz im Süden von Italien angekommen – Hajo machte sich bereit für den krönenden Abschluss – eine Cassata alla Siciliana.

Er bereitete einen Bisquit, aus dem er unterschiedliche Größen ausstechen musste.

Für die Füllung nahm er Ricotta, gehackte Pistazien, Zucker, Vanille, Orangeat, Zitronat, gehackte Belegkirschen, geraspelte Schokolade.



Dann folgte der Aufbau, Bisquit mit Maraschino benetzt, Füllung darauf verteilen, Schicht für Schicht und zum Schluss wird die ganze Sache noch mit der restlichen Füllung ‚verputzt‘ und mit weiteren Früchten und Pistazien sowie geschl. Sahne verziert.

Serviert mit süffigem Crémant und einem Tröpfchen Maraschino - wie gesagt, der krönende Abschluss.



Die Tischdekoration von Rudolf wusste mit dem Thema des Abends wie auch der Jahreszeit passend zu korrespondieren.

Die Weine wurden vom Vater von Christopher ausgesucht und haben sich als gute Wahl erwiesen - herzlichen Dank dafür.

Unser Gast kommt vom Fach - er ist an weiteren Teilnahmen interessiert.

Bericht Rudolf, Bilder: Hans-Georg, im Dezember 2023