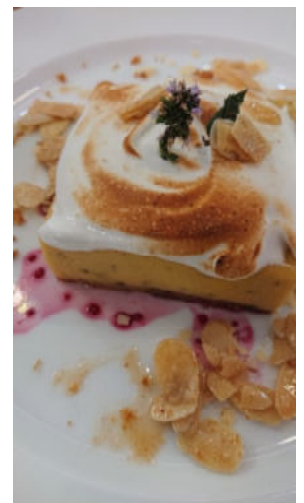
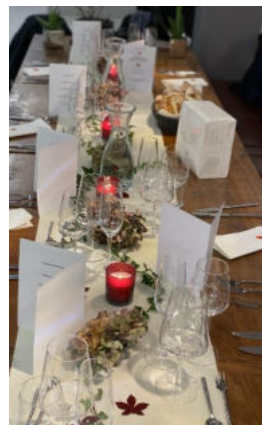
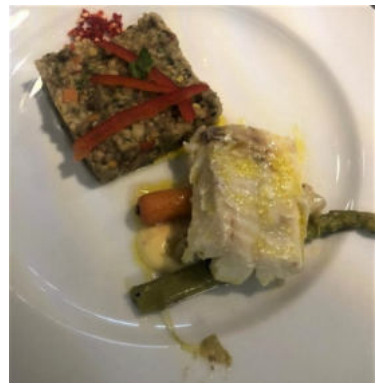


CC Freiburg Kochberichte 2020





Kochabend vom 24.01.2020, Schwarzwaldküche Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Geräucherter Lachs auf Zwiebel-Chutney <i>Champagner gestiftet von Markus Senior</i>
Vorspeise: Hajo	Cappelletti <i>Grauburgunder 2018, Weingut Hermann Dörflinger</i>
Hauptgang: Alexis	Gefüllte Lammkeule mit Kartoffel-Chicorée-Gemüse <i>Barbaresco Staderi 2013, Az. Agr. Traversa, Neive</i>
Dessert: Markus	Delizia di Agrumi <i>Moscato d'Asti, "Bricco Quaglia", La Spineta</i>

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

Der 1. Kochabend 2020!

Fast vollständig – leider musste Stephan kurzfristig passen – und in kleiner Runde sind wir frohgemut in das neue Kochjahr 2020 eingestiegen.

Ganz bewusst hatten wir uns ein nicht zu aufwändiges Programm für diesen Start vorgenommen, galt es doch eine ganze Reihe von Formalien neben unserer eigentlichen Passion abzuarbeiten.



Den Anfang für unser leicht italien-affines Menü machte Karl-Heinz mit einem vorzüglichen Löffel. Der von ihm selbst geräucherte Lachs, zu einem kleinen Quader sauber geschnitten, lag auf einem vorzüglichen Zwiebel-Chutney-Bett und war benetzt von einer sehr, sehr feinen, ganz leicht scharfen asiatischen Sauce. Mit auf dem Löffel hatte Karl-Heinz „Avocado-Perlen“ und eine sehr hübsche „Koralle“ drapiert. Während die beiden zuletzt genannten Komponenten eher der Optik geschuldet waren, spielten die beiden zuerst genannten Komponenten geschmacklich die Hauptrolle. Wir waren schwer angetan und voll des Lobes für Karl-Heinz, der in allerbesten Manier sein „Löffelschaffen“ mit dieser Kreation fortgesetzt hat.

Den flüssigen Auftakt zu unserem Menü konnten wir mit einem vorzüglichen Champagner, gestiftet von unserem lieben Bruder Markus, dem älteren, gestalten. Markus hatte, wie allseits ja bekannt, im Oktober des vergangenen Jahres Geburtstag und wollte es sich nicht nehmen lassen zwei Flaschen dieses edlen Nektars zu spendieren. Vielen herzlichen Dank Dir Markus! Wir haben uns fröhlich zugeprostet und dabei fest an unseren Senior Markus gedacht.



Weiter ging es mit einer Vorspeise aus der italienischen Küche, Cappelletti, man kann schon sagen, ein echter Klassiker aus der Region Emilia!

Der beeindruckenden Anzahl von doppelten Konsonanten im Namen des Gerichts steht in gar keiner Weise dem Aufwand und Wareneinsatz nach, der bei der Zubereitung dieses Gerichts zu treiben ist. Hajo wird ein Liedchen hiervon singen können, richtig?

Im Grunde geht es um eine Art Raviolo, der in unserem Fall mit Hähnchenbrust gefüllt war, und zu guter letzt in einer feinen Suppe schwimmt.

Hört sich ganz einfach an. Nun ja, da muss zunächst einmal ein Nudelteig gefertigt werden, dann wird das Fleisch des Hähnchens mit allerlei Zutaten mariniert und dann auch noch farciert, aus den Knöchlein des Hühnchens wird mit einer Reihe Gemüsen und Gewürzen das Süsspchen gekocht, welches dann auch noch mit Linsen verfeinert wird; ach ja, und dann waren da auch noch ein paar Artischocken. Linsen und Artischocken werden selbstverständlich separat zubereitet und dann erst am Ende in das Süsspchen gegeben. Nicht zu vergessen, die Ravioli werden im Wasser gar gezogen und dann auch noch ein ganz klein wenig in einer Pfanne mit Butter geschwenkt.

Das Ergebnis war erstklassig und wir waren uns einig, dass sich all die Mühe und der Aufwand, die sich Hajo bei der Zubereitung geben musste, in jedem Fall gelohnt haben. Große Klasse! Begleitet wurde dieser Gang von einem Grauburgunder aus dem Markgräflerland, Weingut Dörflinger, ein vorzüglicher und nicht aufdringlicher Zeitgenosse.

Die Hauptspeise und deren Zubereitung lag dieses Mal in den Händen des Schreiberlings. Er wollte etwas mit Lamm machen und da er nicht lange vor dem Kochabend eine Zubereitung gesehen hatte, bei der die Lammkeule in ein Backpapier eingeschlagen wurde, darin angebraten und dann im Backofen fertig gegart, dachte er, das könne er ohne weiteres nachmachen.

Dachte er...



Grundsätzlich nicht allzu aufwendig, von der – möglichst nicht zu großen – Keule wird der Knochen entfernt. Das Fleisch wird hiernach leicht plattiert und mit den üblichen Verdächtigen an Gewürzen, Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch und Kräuter der Provence behandelt. Ein klein wenig Olivenöl wird auch noch darauf verteilt. Nebenher wird aus einigen Scheiben Toastbrot, klein

geschnitten, zusammen mit frischen Thymianblättchen und klein geschnittenem Rosmarin sowie Eiweiß, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, eine leichte Farce hergestellt.

Hiermit wird die Innenseite der Keule sodann bestrichen und die Keule in das Backpapier eingeschlagen. Dieses Paket wird dann auch noch mit einer Schnur fixiert. Dann wird das Paket in einer beschichteten Pfanne, in der eine ordentliche Portion Olivenöl erhitzt wurde, allseits angebraten. Das angenehme ist nun an dieser Garmethode, dass man das Paket ohne weiteres zur Seite stellen kann und das Fleisch zu einem späteren Zeitpunkt im Ofen fertig garen kann. Allerdings, und das ist bei der Sache dann die Schwierigkeit, sollte man dringlichst darauf achten, den Garpunkt für das Fleisch im Ofen zu treffen, schließlich sollte das Fleisch ja zartrosa, saftig zart sein! Nun, hieran ist der Schreiberling letztlich gescheitert, weil er das Gargut schlicht aus den Augen verlor.

Als Beilage gab es ein gemischtes Gemüse aus Kartoffeln, kräftigem Bauchspeck Chicorée und gutem Bergkäse. Die Sauce bestand aus frischen Kräutern (Petersilie gehackt), Schmand, Olivenöl mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Alles in allem im Geschmack gut bis sehr gut, in der Zubereitung, was das Fleisch anlangte, nicht gut.

Als Weinbegleitung gab es einen Barbaresco des Jahrgangs 2013, der allen Anwesenden ausgezeichnet mundete, geschmacklich gut passte und auf seine Weise das Manko beim Fleisch übertünchen konnte.



Einen wirklich würdigen Abschluss dieses ersten Kochabends im neuen Jahr präsentierte uns Markus, der jüngere. Ebenfalls ein Gericht aus der italienischen Küche, Delizia di Agrumi. Dabei handelt es sich um eine mit Limoncello äußerst verfeinerte Zitronencreme, die auf Biskuitböden geschichtet wird. Äußerst erfrischend. Den „Zitronenschnaps“ hatte Markus im vergangenen Jahr selbst hergestellt, so sind sie halt, die Chemiker. Der Stoff war exquisit. Im Übrigen hat Markus die gesamte Nachspeise vor Ort und unter nicht unerheblichem Zeitdruck fertiggestellt.

Allein dafür galt unser aller größte Anerkennung. Und dass dieses Dessert dann auch noch grandios mundete, ließ uns alle äußerst fröhlich sein. Zu dieser Fröhlichkeit trug selbstverständlich auch noch der flüssige Begleiter für die Nachspeise bei, ein wunderbarer Moscato d'Asti. Hervorragend, Hut ab - und großen Dank für Deinen Einsatz, lieber Markus.

Nach all solchen Genüssen galt es dann auch noch etliches an organisatorischen Dingen zu klären. Unter anderem die Wahl eines neuen Chuchileiters. Einstimmig haben wir dann hierzu Hans-Georg erkoren. Lieber Hans-Georg, ganz herzlichen Dank für Deine Bereitschaft diesen Job zu tun und stets ein gutes Händchen bei Deinem Tun.

So kann's weitergehen...

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, im Januar 2020



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

Kochabend vom 21.02.2020, Schwarzwaldküche Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	„Bierkalbsleberle“ mit Bratkartoffeln und Wirsing-Dip <i>Urtrunk Bier</i>
Vorspeise: Stephan	Kabeljau mit Linsenallerlei <i>Grauburgunder</i>
Hauptgang: Rudolf	Kalbsbäckle mit Pastinakenpüree <i>Campo Arriba</i>
Dessert: Karl-Heinz Rudolf	Karthäuserklöße <i>Crémant</i>

Anwesende Brüder: Alexis, Hans-Georg, Hajo, Karl-Heinz, Markus, Rudolf, Stephan

Alle Brüder an Bord!, ... unser 2. Kochabend 2020



Kochabend am „Fasnet-Friddig“, fast könnte man sagen ausgerechnet. Wir sind aber allesamt „kochnarrisch“, ganz offensichtlich, denn sonst wären an diesem närrischen Freitag nicht alle Brüder mit dabei gewesen, obwohl es ja allenthalben andere Veranstaltungen gab.

Pünktlich gegen 18:30 Uhr konnten wir mit unserem Amuse starten und nahmen hierzu an der wunderbar von Markus dekorierten Tafel Platz.

Karl-Heinz hatte für unser Amuse einen Löffel mit Kalbsleber kreiert. Wunderbare Idee auch angesichts bevorstehender Fastenzeiten. Zunächst hatte er aus kleinen Kartoffelchen mit fein gehackten Schalotten und ein ganz klein wenig Knoblauch sowie gutem Bratfett

„Mini-Bratkartoffeln“ hergestellt. Bereits zu Hause hatte er Radieschen fein gehobelt und sodann mit Melfor-Essig, Haselnussöl zusammen mit Salz (mindestens über Nacht) mariniert. Als weitere Komponente für seinen Löffel hatte Karl-Heinz Wirsingsblätter fein portioniert und dann im Backofen auf einem Backpapier mit einer Marinade aus Olivenöl, Salz und Chili für 90 Minuten bei 110° quasi gedörrt. Die Leber hatte er in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert und meliert, um sie sodann kurz in der Pfanne anzubraten, fein mit Bütterchen, das gibt halt ein wunderbares „G’schmäckle“.

All diese Zutaten akribisch auf dem Löffel drapiert ergab sich ein vor allem auch geschmacklich wunderbarer Einstieg in unser Menü. Ausgezeichnet Karl-Heinz, hervorragend. Ganz schlicht und rustikal gönnten wir uns hierzu – wie auch ein ganz klein wenig schon während der Köchelei – ein Bierchen, sehr gute Idee.

Es folgte mit seinem Zwischengang Stephan, den wir lange in unserem Kreis vermisst hatten. Stephan erfreute uns in erheblichem Maße durch ein von ihm so bezeichnetes „Linsenallerlei“ zu welchem er in Olivenöl pochierten Kabeljau reichte.

Das Fertigen seines „Linsenallerlei“ gestaltete sich als beachtlich aufwendige Prozedur: Bereits zu Hause hatte Stephan Belugalinsen, rote Linsen, schlichte Tellerlinsen, weiße Quinoa, geschliffenen Dinkel und Chia-Samen (von all diesem Zeugs in etwa dieselbe Menge, 80-100 g) nacheinander und entsprechend ihrer unterschiedlichen Garzeiten mit Karotten und Petersilienwurzeln in einem großen Topf mit reichlich Wasser vorgegart. Das Wasser hatte er ordentlich gesalzen. Nach etwa einer halben Stunde köcheln hat er das Wasser abgegossen und alle Zutaten im Topf belassen. Nachdem alles ein wenig abgekühlt hatte, hat er einige Lauchzwiebeln geschnitten dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Sojasauce alles gut vermengt und abgeschmeckt. Danach wurde der Topf samt Inhalt im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden gekühlt.



Vor Ort hat er dann die vorgegarten Zutaten im Topf erwärmt und nochmals mit den Gewürzen, dem Essig und der Sojasauce kräftig abgeschmeckt.

Die Kabeljaufilets hatte Stephan in entsprechend gleich große Portionen geteilt. In einer großen Pfanne wurde reichlich Olivenöl erwärmt (nicht über 60°!), welches Stephan mit einigen Zweigen Rosmarin aromatisiert hatte. Hier, in diesem wunderbar duftenden Öl-Rosmarin-Gemisch ließ Stephan den Kabeljau „baden“ und gar werden. Nebenbei hatte er zur Deko frische Spargelspitzen von grünem Spargel und „Babykarotten“ in Butter sautiert und auf die ganz Schnelle (näher wollen wir das an dieser Stelle nicht vertiefen) mit etwas Weißwein eine Sauce gefertigt.

Auf dem Teller wurde das „Linsenallerlei“ dann sehr hübsch und quadratisch-praktisch angerichtet, dazu der pochierte Kabeljau, Spargelspitzen und Karotten samt Sauce, ein wirklich äußerst appetitanregender und sehr ansprechend aussehender Teller.

Geschmacklich war das alles vortrefflich, vor allem war auch der Garpunkt für den Fisch perfekt getroffen, wunderbar saftig war der Fisch. Herzlichen Dank Stephan, das war super. Als Begleitung hierzu gab es einen schlichten Grauburgunder, der hervorragend passte.

Die Hauptspeise steuerte Rudolf zum Menü bei, der im Übrigen als Hauptspeisler der „Spiritus Rektor“ der gesamten Gestaltung des Menüs war. Bekanntermaßen ist unser Rudolf – unter anderem – Spezialist für die Zubereitung großer Klassiker. Das hat er mit seinen hervorragend zubereiteten „Kalbsbäckle an einem Pastinakenpüree“ einmal mehr eindrucksvoll zelebriert. Die Bäckle fein angebraten, einen Kalbsfond wunderbar angesetzt und mit Rotwein dann und allerlei Gewürzen und Kräutern im Schmortopf im Backofen gegart.



Ach ja, so ein Schmorgericht ist doch was Tolles, wie es in aller Ruhe garen kann und ganz nebenbei noch dazu immer eine köstliche Sauce produziert. So hat Rudolf gut Zeit gehabt und ein wunderbares Püree aus Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie und ein paar Topinambur zuzubereiten, sehr wohl abgeschmeckt und ausgezeichnet im Geschmack passend zur Sauce und den butterzarten Kalbsbäckchen. Als optisches wie auch noch geschmackliches Highlight hatte Rudolf einige Birnenspalten der Nashi-Birne, ca. 25 Min. in einer Zucker/ Bratfondmischung karamellisiert, beigelegt.

Dazu tranken wir einen sehr kräftigen spanischen Rotwein, das war passgenau der Wein, der den sehr intensiven und ausdrucksstarken Aromen und Geschmäckern dieser Mahlzeit Paroli bieten konnte.

Große Klasse lieber Rudolf, und ganz herzlichen Dank, dass wir wieder einmal einen solchen Klassiker genießen durften.

Es folgte das Dessert, welches im Wesentlichen von Karl-Heinz zubereitet war, Karthäuserklöße und dazu eine Weinschaumsoße.

Nun, Karthäuserklöße, sowas dürfte es in unserer Chuchi bestimmt eine halbe Ewigkeit nicht mehr gegeben haben. Bei dieser Art Klößen handelt es sich im Grunde um eine Abwandlung des „Arme Ritter“. Um die Form von Klößen zu erhalten werden hier altbackene Brötchen verwendet, möglichst wirklich altbacken.



Mit einer Reibe, feine Lochung, wird die Kruste von den Brötchen gerieben und die Brötchen darüber hinaus in eine Form gebracht, die einem Globus ähnelt. Der Abrieb wird aufbewahrt. Die entstandenen Klöße werden in einer Mischung aus Milch, Sahne, geschlagenem Eigelb, Zucker und gemahlenem Zimt für ca. 10 Minuten eingeweicht. Dann werden die Klöße zunächst im Brotabrieb gewendet und schließlich in einer großen Pfanne im Butterschmalz ausgebacken.

Nebenher galt es eine Weinschaumsoße zu produzieren. In diesem Zusammenhang fielen unsere Augen auf den vor Ort befindlichen Thermomix, welcher, wie satzsam bekannt, ganze Heerscharen von Hausfrauen und Hobbyköchen in Liebhaber dieses Gerätes und auf der anderen Seite echte „Hasser“ gespalten hat, man könnte vielleicht auch sagen es gibt in diesem Zusammenhang auf der einen Seite „Gläubige“ wie auf der anderen Seite „Ungläubige“. Der Schreiberling outet sich an dieser Stelle ganz eindeutig als jemand, der den Thermomix für vielfältige Aufgaben in der Küche sehr schätzt, so zum Beispiel zum fertigen dieser Weinschaumsoße. Zutaten in das Gerät hinein, nach Anweisung Temperatur einstellen, Zeit und Geschwindigkeit, und los geht's. Das Ergebnis hervorragend.

Ein wirklich uraltes Rezept, einfach, ja, und einfach auch köstlich.

Dazu gönnten wir uns einen Crémant aus dem Elsass.



Also, an so einem närrischen Freitag, dies können wir nun bestätigen, hatten wir närrisch Freude daran, was wir uns und natürlich vor allem die Brüder am Herd, wunderbares zubereitet hatten und dazu fröhlich getrunken hatten.

Ein klein bisschen etwas „drauf setzte“ Markus, der keinen Aufwand gescheut hatte und nahe seiner Arbeitsstätte einige „Scherben“ erworben und mitgebracht hatte. Die Dinger waren ratzfatz gefuttert und ließen den ein oder anderen von uns etwas frustriert sein, als der Nachschub fehlte.

Ein schöner Kochabend neigte sich zu Ende und wir nutzten die Gelegenheit auch noch einiges im Hinblick auf das organisatorische wegen unserer Chochete mit unseren Schweizer Brüdern zu besprechen. Der Märzkochabend wird am Freitag, 13. März stattfinden, bis dahin, bleibt alle gesund!

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, im Februar 2020



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

Kochabend vom 13.03.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Mediterranes Rindertartar mit Avocadocrème <i>Puech-Haut Prestige 2018</i>
Vorspeise: Hans-Georg	Skrei mit Pilzen <i>Chablis Louis Jadot, 2018</i>
Hauptgang: Karl-Heinz	Rehrücken, Demi Glace, Blumekohl-Mousse und Babyspinat <i>Cabernet Sauvignon Azienda Agricola Garda 2016</i> <i>Leggenda Primitivo Di Manduria Vignetti del Salento, 2016</i>
Dessert: Rudolf Karl-Heinz	Schwarzwälder Kirsch im Glas Apfelrose im Blätterteigmantel, Kiwi-Sorbet <i>Pinot Rosé Brut Kilian Hunn</i>

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

Der etwas andere Kochbericht!
Zur Begrüßung tranken wir einen Crémant d'Alsace, Ebelmann.



Kochbericht vom 13.3.2020

Schwarzwaldküche Freiburg

Es war ein denkwürdiger Kochabend an jenem Freitag den 13. März zu einer ganz besonderen Zeit.

Nachdem Stephan und Alexis abgehen mussten waren 5 Kochbrüder anwesend. Nach Begrüßung „per Ellenbogen“ gingen wir frisch ans Werk, Harv-Heinz hatte die Federführung, das von ihm zusammengestellte Menü findet sich in der Anlage.

Zuvor hatte Tischler Rudi mit frischen Frühlingsblumen für eine wunderschöne Tischdekoration gesorgt.

Die überschaubare Anzahl der Kochbrüder bringt es natürlich mit sich, dass jeder kräftig mitarbeiten durfte, was viel Spaß gemacht hat.

Der Kochprozess ging zügig voran, das lag auch am gereichten „Kochwein“ einem 2018er Püsch-Haut Prestige.

Ein feines Tröpfchen zum Eintieg in den Kochabend.

Als „Amuse Gueule“ gab
es ein mediterranes Rinder-
tatar mit Avocado crême,
die sich in einer perfekten
Schärfe präsentierte. Der
mediterrane Charakter des
Tatars (gemäß Duden ohne
„R“ in der Mitte) ergab sich
aus der Zusammenstellung der Gewürze
und Zutaten, insbesondere durch die
eingelegten Tomaten und die Oliven.
Ein Crémant d'Alsace Ebelmann
war ein wunderbarer Begleiter.

Weiter ging es mit der Vorspeise bzw.
dem Fischgang.

Der Jahreszeit entsprechend war dies
ein Winterkabaljan (Skrei), der
nur bis Anfang April bei uns
erhältlich ist.

Der Fisch wurde mit Zitronensaft und
Meersalz gewürzt, in Walnussöl ange-
braten, mit Noilly Prat abgelöscht
und warm gestellt.

Butter und geröstete Hanfbramen
kamen hinzu

Gehratene Pilze mit Schalotten,
Knochenbrühepaste und Beltramico,

eingekocht mit Geflügel-
fond waren eine schöne
Abrundung des Fischgangs.
Als Beilage gab es ge-
grillte Kartoffelchen mit
Tomaten Mojo.

Da der Fisch bekanntlich schwimmen
muß, wurde ein 2018er Chahlis
Louis Jadot gereicht.

Der Befriedigung unserer fleischlichen
Gelüste diente an jenem Abend ein
ausgelönter und sauber parierter
Rehrücken.

Nach kurzem Anbraten verschwand
das Fleisch im Herd um später im
idealen Garzustand auf die Teller
zu kommen

Wie wir wissen ist die Herstellung
einer klassischen „Demi-glace“ eine
besondere Leidenschaft von Kochbruder
Karl-Heinz.

Für die Produktion dieser „Königin
der Saucen“ sind perfekte Zutaten
sowie viel viel Zeit und Geduld
unabdingbar.

Ein wunderbarer Geschmack war die
Belohnung für die große Mühe.

Begleitet wurde der Hauptgang von einer Blumenkohl-Mousse mit Chips sowie von herrlich abgeschmeckten Essigdatteln.

Schließlich sorgte noch ein Beilage mit Babyspinat à la-Karl-Heinz für die geklungene Abrundung des Gerichtes. Zwei kräftige Rote aus Italien (Cabernet Sauvignon und Primitivo) waren die passenden Begleiter.

- Als Dessert gab es ein „Dreierlei“ aus
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
 - Apfelrose im Blätterteigmantel
 - Kiwi-Sorbet

Die Torte im Glas war von Rudi perfekt vorbereitet, die einzelnen Komponenten optimal abgestimmt. Für die Apfelrose wurden die Blätterteigteile mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit hauchdünnen Apfelspalten belegt.

Danach ging es (in gebutterten Muffinformen) für ca. 40 Minuten in den Backofen.

Das Kiwi-Sorbet gab
es natürlich auf dem
Löffel!
Insgesamt ein wunder-
schöner Teller zum
Abschluß unseres Menüs,
dann ein Pinot Rosé
Brut Kilian Hunn.

Es war unser erster Kochabend im
Zeichen der beginnenden Corona
Pandemie.

Es war jedoch noch nicht abzunehmen
wie die Situation weiter eskaliert,
Zwischenzeitlich ist das öffentliche
Leben weitgehend zum Stillstand
gekommen.

Auch wir mussten fixe Termine
(Choche, Besprechungsabend usw.)
abzagen. Geplante Events sind mit
Fragezeichen versehen

Dennoch: Es wird weitergehen, wir
bleiben optimistisch und -hoffentlich!-
alle miteinander gesund.






Bericht von Hajo im März 2020



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

Kochabend vom 17.07.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

<p>Vorspeisen: Karl-Heinz</p>   <p>HaJo</p> 	<p>Frittiertes Ei auf Meerrettichschaum an Morcheln und Kräutern Ca, Maiol Lugana</p> <p>Flusskrebse mit Lachsmousse an Safransauce in Caccavalle Mévaival Cotes de Provence Rosé</p> <p>Jakobsmuschel auf Rote-Bete - Carpaccio und Mango Chutney Auxerrois Baden</p>
<p>Hauptgang: HaJo</p> 	<p>Lammrücken mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und schwarzen Nüssen</p> <p>Spätburgunder Kaiserstuhl</p>
<p>Dessert: Hans-Georg</p> 	<p>Variation von der Johannisbeere Crémant „Wolfberger“</p>

Anwesende Brüder:

Alexis, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz Rudolf

-1-

Bericht vom Kochabend

am 17. Juli 2020



Nach einer coronabedingten Pause von mehreren Monaten trafen sich am 17.7. 5 Kochbrüder (Stephan und Markus konnten nicht dabei sein) um endlich wieder einmal ihrem geliebten Hobby nachzugehen.

Mit viel Freude und Elan gingen wir ans Werk. Karl-Heinz war für die ersten beiden Gänge zuständig.

Als Amuse Bouche kreierte er ein frittiertes Ei auf Meerrettichschaum an Morcheln und Kräutern.

Dabei wurde die Suppe leicht aufgekocht, denn durch ein Sieb gestrichen und mit den in Sahne eingelegten Morcheln verfeinert. Die Eier wurden 8 Minuten gekocht, abgeschreckt, paniert und anschließend frittiert.

Die Kräuter ergaben eine hübsche Deko. Ein Glas Crémant rundete den Menüauftakt wunderbar ab.

Der nächste Gang führte uns nach Italien, insbesondere durch die „Caccavelle“, eine Pasta in Muschelform. Diese wurden gefüllt mit einer Lachs-Flusskrebs-Mousse an Safransauce.



Lachsfilet wurde mit kalter Sahne gemixt und bildete dann mit den Krebsern eine homogene Masse, welche in die gekochte Teigmuschel gefüllt wurde.

Die feine Sauce bestand aus Weißwein, Crème fraîche, Nolly Prat und Fischfond. Etwas Knoblauch, Schalotten (beider angebraten) sowie die Safranfäden ergaben einen wunderbaren Geschmack.

Natürlich durfte ein italienischer Weißwein - Ca Meio Lugana - nicht fehlen.

Hauptspeisler war am 17.7. Kochbruder Hajo. Zunächst präsentierte er ein gebratene Jakobsmuschel auf Rote-Beete-Carpaccio und Mango-Chutney.

Das Gemüse wurde am Vortag (unbedingt) in hauchfeine Scheiben gehobelt und in eine Marinade aus Apfelrasi, Weinessig, Senf, Zucker und Zwiebel eingelegt.

Für das Chutney wurde Zucker mit Wasser „karamellisiert“, Zwiebelstücke und Mangoutreifen zugefügt und mit Pfeffer, Salz und Chillipulver abgeschmeckt.

Auf dem Teller entstand ein Fächer mit den Rote-Beetescheiben, darauf das Chutney und schließlich die Jakobsmuschel. Begleitet wurde dieser Gang mit einem badischen Auxerrois aus Schmieheim bei Lahn, Produzent Familie Lothar Schwörer.



Für die „fleischlichen Genüsse“ gab es danach einen gebratenen Lammrücken mit Speckhohnen, Kartoffelgratin und schwarzen Nüssen. Das Fleisch wurde kurz angebraten und dann im Backofen bei 80° ca. 25 Minuten fertiggestellt.

Für das Gratin wurden die Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten und mit Sahne, Milch, etwas Knoblauch, Pfeffer, Salz und Rosmarin ca. 10 Minuten gedünstet, in eine gebutterte Form gegeben, mit Käse bestreut und bei 220° 15 Minuten überbacken.

Die Bohnen, natürlich vom Freiburger Münstermarkt, wurden kurz blanchiert und zusammen mit den gebratenen Speckwürfeln vor dem Servieren in Butter geschwenkt. Ein badischer Spätbutgander vom Weingut Kackbödele der Gebrüder Mathis passte gut zu unserem Fleischgang.

Kochbruder Hans-Joong, ein Spezialist für die „süßen Sachen“ überraschte uns (der Jahreszeit geschuldet) mit einer „Variation von der Johannishoere“, die sich als ein wunderbarer Dreierlei aus diesen Früchten herausstellte. Auf dem sehr schön angerichteten Teller fand sich eine Crème caramel mit einem Spiegel



aus gezuckerten und entsafteten roten
Johannisbeeren. Daneben eine Variante
aus Frischkäse und dem Johannisbeersaft.
Geschmacklicher Höhepunkt war ein herrlich
fruchtiger Sorbet aus entsafteten schwarzen
Beeren mit einem Spritzer Cassis-Likör.
Ein perfekter Abschluss unseres Koch-
abends, begleitet von einem Crémant
„Wolfberger“ aus dem Elsass.

Kochbruder Rudi, der als Tischler fungierte
präsentierte uns eine prächtige Tafel
mit bunten Sommerblumen, die wir
später für die lieben Schwägerinnen
mit nach Hause nehmen konnten.

Es bleibt zu hoffen, dass wir uns
in der Zukunft wieder regelmäßig
zu Kochabenden treffen können und
wir von coronabedingten Ausfällen
verschont bleiben.

Freiburg, im Juli 2020

Euer Kochbruder Hajjo





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

Kochabend vom 21.08.2020 bei HaJo

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	A <i>Champagner Gillet</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz	Gazpacho mit in Trüffelbutter sautierten und gegrillten Pulpo <i>Crémant Ebelmann</i>
Karl-Heinz, Markus	geräucherter Aal auf Schwarzbrot und Omelett <i>Oberrotweiler Muskatellersekt</i>
Karl-Heinz, Markus	Ceviche vom Seeteufel mit Himbeergarnitur <i>Carrasvinas Verdejo 2019</i>
Karl-Heinz, Markus	Gin Tonic Popsicles
Hauptgang: Karl-Heinz, Markus	Mariniertes Kachelfleisch mit Erbsen und beurre blanc trifft Fledermaussteak <i>Santa Sarah No Sints Rosé</i>
Dessert: Rudolf	Sommerliche Fruchtminestrone <i>Champagner Veuve Pelletier</i>

Anwesende Brüder: Hans-Joachim, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

Gäste: keine

Es hat sich ergeben, dass 3 Kochbrüder am Kochabend nicht teilnehmen konnten und somit war die Teilnehmerschar an unseren Kochabend gleich der Kochmannschaft - also wurde kurzfristig entschieden, dem Angebot von Hajo zur Verlegung des Kochdomizils in seine Wohnung zu folgen.

So trafen sich die Brüder Markus, Karlheinz, Rudi mit Gastgeber Hajo und Hausherrin Gerlinde. Der Tisch auf der Terrasse war bereits schön und ansprechend dekoriert und gedeckt.

Nach Begrüßung und Einweisung in die örtlichen Gegebenheiten war zunächst eine erfrischende Hopfenkaltshale (kühles Waldhaus) seitens des Hauses angesagt, welche freudig und dankbar angenommen wurde. Weitere sollten folgen, es war ja Sommer - Wasser gab's auch.

Sodann machte sich die Kochmannschaft in der sehr schönen und funktionell und praktisch eingerichteten Küche an die Arbeit - es war der Apéro zu machen - die Regie lag bei Karlheinz, welcher den Kochabend gebührend vorbereitet und festgelegt hatte.

Dazu gab'ss einen kräftigen Schluck Champagner Gillet, welcher sehr gut damit harmonierte! Markus hatte diesen anlässlich seines Geburtstags im Juli angereicht.

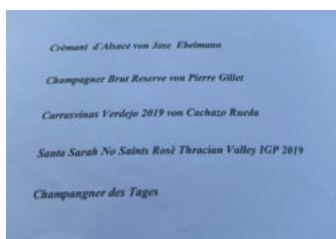


Als erste Vorspeise bereitete Karl-Heinz ein grünes Gazpacho mit in Trüffelbutter gegrillten Pulpo. Für den Gazpacho hat er Gurken und grüne Paprika fein zerkleinert und den Saft davon gewonnen. Diesen mit Hühnerbrühe und Salz und Chilies aufmontiert und gekühlt serviert. Dazu gab es einen Pulpo, welcher kurz in Trüffelbutter ansautiert und auf einem Spieß apart zum Gazpacho serviert wurde. Der dazu gereichte Crémant Ebelmann mundete vorzüglich!

Die zweite Vorspeise wurde per cooperante (wie auch der Zwischengang und der Hauptgang) zwischen Karlheinz und Markus geschaffen - geräucherter Aal auf Schwarzbrot und Omelett, garniert mit Schnittlauchöl und Johannisbeer-Tomaten und Forellenkaviar. Der Aal wurde filiert und vorbereitet. Das Schwarzbrot wurde leicht in Butter angebraten und in Form gebracht, das Omelett langsam gestockt und gleichfalls geformt und dann auf dem Brot angerichtet. Obendrauf den Aal gepackt - garniert mit Schnittlauchöl und halbierten Johannisbeer-Tomätchen und noch ein paar Kaviarkörnchen - voila und fertig war die Sache. Der Oberrotweiler Muskatellersekt passte recht gut dazu!



Für den Zwischengang - Ceviche vom Seeteufel mit Himbeergarnitur, marinierten Frühlingszwiebeln und geröstetem Brot - wurde der Seeteufel gerüstet und alsdann in kleine Scheiben geschnitten, mit Limettensaft versetzt und ca. 60 Minuten (lt. Rezept mind. 3 Stunden) darin gegart - abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Kerbel und angerichtet mit einigen Himbeeren, geröstetem Brot und in Limette marinierten Zwiebelchen serviert. Zusammen mit dem Carrasvinas Verdejo 2019 – hervorragend!



Es folgte (zumindest für den Schreiberling) die erste Überraschung und für den Sommer genau das Richtige - Gin Tonic Popsicles - = Eis am Stiel. Dazu Gin und Tonic und Läuterzucker gemischt, in die Formen gegossen und einige Stunden im Tiefkühler ‚gegart‘. Eine aparte, leichte Erfrischung, welche den schon einigermaßen zufriedenen und trägen Magen wieder aufgeweckt hat. Eine gute Sache!

Die zweite Überraschung war dann das Zusammentreffen des marinierten Fledermaussteaks mit dem Kachelfleisch. Das Fleisch wird aus dem Schinken des Schweins bzw. Rinds gelöst und ist recht dünn, aber gut marmoriert und in der Konsistenz/Textur ähnlich dem Filet, wobei das Teil von Rind deutlich größer ist (ist ja auch logisch) und insgesamt beide von der Form etwas unregelmäßig. Karl-Heinz hatte das Fleisch mariniert - und es wurde dann kurz angebraten. Angerichtet dann 1 Steak von Rind und eines vom Schwein auf einem Erbsenpüree und einer beurre blanc - abgerundet mit fermentierten Radieschen und Zwiebspalten. Der dazu gereichte Santa Sarah No Sints Rosé war gut abgestimmt und verteilte sich geschmeidig im Munde und Gaumen.

Zum Nachtisch hatte Rudi da so eine Idee von einer Fruchtsuppe – es wurde dann eine sommerliche Fruchtminestrone und Plundergebäck daraus, welches Karl-Heinz empfohlen hatte. Man nehme 2 Orangen, Abrieb von einer halben und Saft von beiden, 1 Limette, Abrieb und Saft, 1 Vanilleschote (Mark auskratzen), Minze, Basilikum 1 Nelke, 10 Koriander- und 10

Pfefferkörner zerdrückt und lasse das Ganze zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln. Vorher schon eine kleine Melone, 1 -2 Pfirsiche, ein paar Erdbeeren klein und fein schneiden, 3 Passionsfrüchte auskratzen und von den Kernen trennen (da hat der Koch etwas geschlampt) und alles zusammen zu dem etwas abgekühlten Saft geben und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach die Gewürze entfernen und fertig ist die Suppe. Den Blätterteig auf 5 Teile aufteilen, leicht wellen und mit Crème fraîche und Aprikosenkonfitüre bestreichen, zusammenfalten, mit Ei bestreichen und im Ofen ca. 25 Minuten bei 180° backen. Dazu ein Schluck Champagner Veuve Pelletier.

Wir verbrachten einen sehr schönen Kochabend in den Räumlichkeiten von Hajo und Gerlinde und genossen sowohl die Aussichten am Herd wie auf der Terrasse – umgeben von Sonne und der lauen Sommernacht.

Zu danken ist Markus für die Einladung zum Champagner und natürlich dem Gastgeber Hajo und ganz besonders der Gastgeberin und Hausherrin Gerlinde, welche uns im Domizil der Beiden aufgenommen und sehr angenehm über den Abend begleitet hat. Das Menü hat Sie klaglos über sich ergehen lassen - ihr Lob war dann aber auch schön.

Und - ganz im Sinne von ‚societas successum efficit‘ - Gemeinschaft bewirkt Erfolg - für die kochenden Brüder hat sich wieder mal gezeigt, dass Kochen Hand in Hand Spaß macht und was Gescheites dabei rauskommt (meistens jedenfalls).

Bericht: Rudolf, Bilder: Karl-Heinz, im August 2020



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

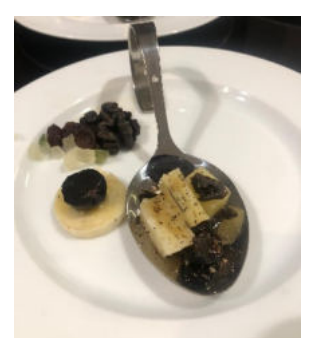
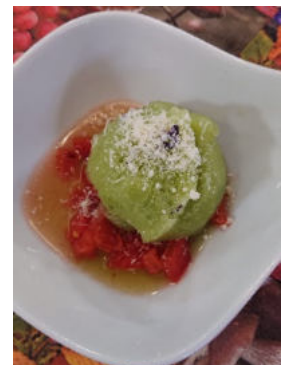
Kochabend vom 18.09.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel <i>Pierre Chillet Champagner Brut Reserve 2015</i>
Vorspeisen: Alexis	Burrata an Zitronenvinaigrette und Zitronenzesten <i>Pierre Chillet Champagner Brut Reserve 2015</i>
Hans-Georg	Eigelb im Eischnee pochiert mit Pfifferlingen und Lauch <i>Bercher-Schmidt Chardonnay Bischoffinger Rosenkranz Spätlese trocken 2015</i>
Hans-Georg	Basilikumsorbet auf Tomatencoulis <i>Getränk</i>
Hauptgang: Alexis	Rindstreifen mit Gemüsetombale <i>Chianti Classico Annata 2013</i>
Dessert: Stephan	Passionsfrucht-Tarte <i>Stellenbosch N° 4 Rosé 2020</i>
	Käsevariationen auf dem Löffel mit schwarzen Nüssen

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

Gäste: Laszlo Seper, Gerald Asshoff (CL Friedrichshafen)



Bericht vom Kochabend am
18. 9. 2020 in der Schwarzwald-
Küche



Nachdem der August-Kochabend durch die urlaubsbedingte Abwesenheit mehrerer Kochbrüder im privaten Kreis stattfand, konnten wir uns am 18. September wieder im Kochstudio treffen um unserem geliebten Hobby nachzugehen.

Bis auf Kochbruder Rudi waren wir vollzählig und konnten auch zwei Gäste begrüßen.

Laszlo Seper, ein Bekannter von Hans-Georg, und Gerald Aaschoff (ab Friedrichshafen) verbrachten mit uns einen stimmungsvollen und harmonischen Abend.

Im Rahmen ihrer Möglichkeiten haben sie sich natürlich aktiv am Kochprozess beteiligt.

Gegen 19⁰⁰ Uhr konnten wir uns am herbstlich geschmückten Tisch einfinden und mit unserem Menü beginnen.

Fast schon traditionell gab es zum Auftakt einen Löffel von Kochbruder Karl-Heinz, dieser Mal mit Mango, Garnelen und einer geschmackvollen Fruchtbeilage. Die erste Vorspeise (von Alexis) bestand aus einer Burrata an Zitronen vinaigrette.



Dabei wurden dünne Zitronenzesten mit Zucker und Salz mariniert.

Die Vinaigrette beinhaltete Zitronensaft, Honig, Rosenwasser und Olivenöl.

Die Bindung entstand durch Beigabe von Johannisbrotkernmehl.

Angerichtet wurde auf der Vinaigrette zunächst die Burrata, dann die Zesten, etwas Salat und einige Tupper Hoender-Balsamico.

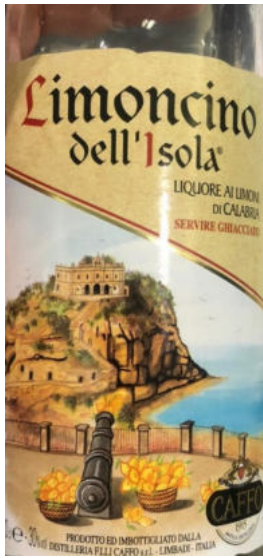
Begleitet wurden die ersten beiden Gänge durch einen Champagner Brut Réserve aus 2015 "Pierre Gillet".

Weiter ging es mit einem "Soufflierten Ei", zuständig Hans-Georg, ein handwerklich sehr interessantes Produkt.

Die Eier wurden getrennt, Eiweiß steif geschlagen und in gebuckelte Formen eingefüllt. Darauf kamen die Eigelbe und wurden mit dem Eischnee bedeckt.

Dann ging es für 8 Minuten bei 80° in den Dampf.

Angerichtet wurde an einer Pfifferlingsauce, den Pilzen und etwas blanchem Lachs. Einige Majoranspitzen rundeten das feine Gericht ab.



Ein Basilikum Sorbet auf gewürfelten Tomaten erhöhte unsere Freude auf den kommenden Hauptgang.

Basilikumblätter wurden mit Wasser püriert, mit Zitrone, Zucker und Salz abgeschmeckt, dann ab in die Eismaschine.

Angerichtet wurde auf Tomatenwürfeln, das Ganze noch verfeinert mit Limoncino, Parmesan und Meersalz.

Alles wunderbar erfrischend.

Beide Vorpeisen wurden begleitet von einem 2015er Chardonnay « Bischoffinger Rosenkranz » (Weingut Bercher-Schmidt).

Der Hauptgang (verantwortlich wieder Alexis) bestand aus « Rindstreifen mit einer Ratatouilletimbale ».

Das Fleisch, wei herrlich durchwachene Tomahawksteaks, wurde zunächst auf dem Grill angebraten und kam dann bei 70° Grad für 10 Minuten in den Ofen.



In Streifen aufgeschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt sowie mit Olivenöl, Rucola und Parmesan angereichert - ein wunderbarer Fleischgang!

Die Timbale bestand aus Zucchini, Auberginen und Paprika, die gekocht bzw. gebraten und danach akkurat in kleine Würfel geschnitten wurden. Danach wurde das Gemüse mit Parmesan und Paniermehl vermischt, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abgeschmeckt und in gehaltete Förmchen gefüllt.

Diese kamen bei 170° Grad für ca. 40 Minuten in den Ofen.

Zum Anrichten wurde eine große Fleischtomate in Scheiben geschnitten und dann als "Unterlage" für das Gemüse verwendet.

Ein gehaltvoller "Chianti Classico Annata 2012" bildete eine schöne Ergänzung für einen perfekten Gang.



Den süßen Teil unseres Menüs
präsentierte Kochbruder Stephan mit
einer „Passionsfruchttarte“.

Ein Teil der Früchte wurde ausgelutscht,
mit Zucker und Wasser gekocht, püriert
und über Nacht in Eiswürfelformen
gefroren.

Sodann entstand der Boden für die
Tarte aus Keksen, Zucker und Butter,
7 Minuten bei 170° Grad gebacken.

Nun wurde aus Butter, Zucker, Eiern
und weiterer Fruchtmasse eine
homogene Mischung hergestellt, mit
Gelatine stabilisiert und danach kalt
gestellt.

Nach diesen sehr anspruchsvollen
Vorbereitungen konnte angerichtet
werden.

Zunächst der Boden, darauf die
Fruchtmasse, dann der Fruchtiswürfel.
Bedeckt wurde das Ganze mit leicht
gebombtem Eiscreme.

Eine herrliche Nachspeise, Kompliment
für Stephan. Ein schöner frischer
Rosé passte wunderbar.



Gegen 22⁰⁰ Uhr endete ein sehr
schöner und harmonischer Hochabend,
bei dem sich auch unsere Gäste
offen sichtlich wohl gefühlt haben.

Soweit mein Bericht „nach bestem
Wissen und Gewissen“.

Brüderliche Grüße aus Zähringen
Euer Heini



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

Kochabend vom 16.10.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

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

Gäste: Laszlo Seper

Kochabend 16.10.2020- Ein Gedächtnisprotokoll



Ein Vorteil des hohen Alters ist es, sich beim Vergessen und Nicht-Erinnern auf eben jenes berufen zu können. Ein Vorteil, auf den sich der Verfasser dieses Kochberichts leider schwerlich zurückziehen und maximal auf ähnlich geartete Erinnerungslücken in der werten Leserschaft hoffen kann. Es gibt hier wenig zu beschönigen – das Protokoll wurde ein gutes halbes Jahr nach den zu protokollierenden Ereignissen verfasst und ist somit im wahrsten Sinne des Wortes ein **Gedächtnisprotokoll**. Man möge dem Verfasser also eine gewisse Unschärfe, nicht ganz wahrheitsgemäße Ausschmückungen oder unverzeihliche Unterschlagungen nachsehen. (Zumal natürlich erst einmal das Gegenteilige der hier getroffenen Behauptungen zu beweisen wäre!)

Es begab sich also zu der Zeit der niedrige(re)n Inzidenzen im Corona-Herbst 2020, dass sich die Brüder am Freitag, den 16. Oktober 2020 im besten Sinne „hungrig“ zum gemeinsamen Kochabend einfanden. Dass es das letzte Mal auf längere Zeit sein sollte, hing bereits in der Luft – umso mehr wurde sich ins Zeug gelegt! Deswegen konnte unser CL Hans-Georg auch pünktlich gegen 19 h alle Brüder sowie unseren Gast offiziell mit einem Glas Crémant d'Alsace Brut von José Ebelmann begrüßen.



Dazu reichte Karl-Heinz nach guter (inzwischen bewährter) Sitte einen Löffel, auf dem sich – und hier schlägt die fehlende Erinnerung das erste Mal zu – eine kleine Scheibe foie gras ein herrlich fruchtiges Zwiebelchutney versammelten. Dank Karl-Heinz ein hervorragender Auftakt in diesen Herbstkochabend!



Dass es sich um einen solchen handelte, bemerkte man spätestens beim Platznehmen an dem wunderbar herbstlich geschmückten Tisch, den uns Karl-Heinz als Tischler beschert hatte.

Einmal Platz genommen, folgte auch schon der erste Gang des Abends: Rudi und Hajo überzeugten auf ganzer Linie mit einem Duett vom Zander:

Zum kurz sautierten Spinat fand sich nebst einem kurzgebratenen Filet eine herrlich saftige Fischfrikadelle auf dem Teller – „Reste“verwertung vom allerfeinsten. Der Riesling Vulkanstein feinherb von Arndt Köbelin in Eichstetten machte dazu eine ebenso gute Figur. Großes Kompliment an die beiden verantwortlichen Köche!



Hajo übernahm direkt auch den nun folgenden Fleischgang: Er kredenzte den Brüdern und ihren Gästen einen saftigen und feinwürzigen confierten Schweinebauch, dessen keineswegs überladene „Mächtigkeit“ wunderbar von einem eingekochten süß-sauren Kürbischutney eingefangen und mit Scheiben von selbst eingelegten schwarzen Nüssen begleitet wurde. Dazu tranken wir – was auch sonst – ein Glas Champagner. Vielen Dank an Hajo für diesen tollen Teller!

Es folgte der Schwenker zurück auf Rudi, den zweiten Hauptkoch des Abends, und auf ein weiteres Fischgericht: Wiederum confiert wurde für uns – aber diesmal ein schönes Loin vom Kabeljau. Dazu wurden saure Linsen serviert – eine nicht unbedingt alltägliche aber deswegen nicht weniger passende Kombination. Um beim Stichwort Kombination zu bleiben, tranken wir zu diesem wunderbaren Fischgang Rotwein!



Auch das sollte man bei gegebenen Voraussetzungen viel öfters tun. Die Cabernet Cuvée von Moosmann in Buchholz mundete vorzüglich zum Kabeljau. Ein rundum gelungener Gang, lieber Rudi!

Zum süßen Abschluss des Abends durfte sich Alexis in der von ihm wenig geschätzten Rolle des Patissiers betätigen. Geschmeckt hat man es aber nicht:



Das vorbereitete Mohnparfait kam sehr gelungen auf den Teller und die sanft mit Butter und Honig gebratenen Birnenspalten fügten sich hervorragend ein. Dazu ein Schlückchen des bereits bekannten Crémants von Ebelmann – und das Menü fand beschwingt und guter Dinge sein Ende. Danke Alexis, für diesen gelungenen Abschluss!

Was bleibt zu sagen? Außer digital war seither nicht mehr viel gewesen... Leider. Wir harren der Dinge, kochen im Privaten und freuen uns umso mehr hoffentlich bald wieder gemeinsam am Herd zu stehen!

Freiburg, im April 2021
Bericht: Markus, Bilder: Karl-Heinz