



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

Kochabend vom 19.01.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Markus u. Bernd	Feige, Ziege an Orangen-Zwiebelchutney <i>Pinot Brut Cuvée, Weingut Köbelin</i>
Vorspeisen: Bernd, Markus, Gerd Marius u. Josef	Inspiration Forelle „Oberländer Art“ <i>2016 Grauburgunder Kabinett, Weingut Knab</i> Rindersuppe mit selbstgemachten Markklößchen <i>2016 Durbacher Klingelberg, Riesling Spätlese, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Marius und Josef	Hell eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln, Erbsen und Karotten <i>2016 Durbacher Klingelberg, Riesling Spätlese, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Dessert: HaJo und Karl-Heinz	Striebele mit Sahne-Pfirsich <i>2015 Hagnauer Burgstall, Grauer Burgunder Auslese</i>

Anwesende Brüder: Dold Marius, Esser Dirk, Frank Markus, Friedel Hans-Georg, Kreim Hans, Obert Josef, Schmelzer Alexis, Schmidt Gerd, Stöhr Karl-Heinz, Volz Hans-Joachim.

Gäste: Fleig Bernd, Heiny Markus, Hees Jonas und Harald Krüger.

Der erste Kochabend im neuen Jahr beginnt mit einer für uns kleinen, für die Inhaber des Küchenstudios jedoch mit einer großen Veränderung. Wir kochen nicht mehr im Plana-Küchen-Studio. Seit diesen Monat ist aus Plana- das Schwarzwald-Küchenstudio geworden. Herr Huber und seine Kollegen haben den Schritt in eine neue Selbstständigkeit gewagt, und wir alle wünschen Ihnen den größtmöglichen Erfolg.

CL Alexis eröffnete heute einen ganz besonderen Kochabend, denn besondere Jubiläen standen an. Hans-Georg und Rudolf wurden für 25 Jahre Mitgliedschaft in der Bruderschaft geehrt - sie dürfen nun das goldene CC-Abzeichen auf ihren Kochjacken tragen. Dann die ganz besondere Ehrung: Unser Bruder Markus ist seit 50 Jahren Mitglied in unserer Bruderschaft. Wir gratulierten Markus, und wir freuen uns auf noch möglichst viele genussreiche Kochabende mit ihm. Das Kapitel unserer Bruderschaft will sich für dieses besondere Jubiläum noch etwas Besonderes ausdenken und es Markus dann nach Möglichkeit persönlich überreichen. Wir feierten unsere Jubilare und den Geburtstag von Dirk im Dezember. Auf alle Jubiläen tranken wir einen kräftigen Schluck Pinot Brut.

Unser CL Alexis hatte sich anlässlich des 50jährigen Jubiläums von Markus ein Menü aus dem Jahr 1968 ausgedacht. Es sollten die gleichen Lebensmittel wie damals sein, es durfte jedoch

etwas modern interpretiert werden. Für unsere junge Kochmannschaft war dies eine besondere Herausforderung.



Zur kulinarischen Eröffnung des Abends servierten unsere Gäste Markus und Bernd eine klassische Komposition von Ziegenfrischkäse und Feige. Markus ergänzte diesen Gang um eine Ziegenfrischkäse-Praline, welche er liebevoll mit einem selbstgemachten Feigensenf per Einmalspritze impfte! Dazu tranken wir einen Schluck Pinot Brut Cuvée vom Weingut Köbelin aus Eichstetten. Dieses Amuse bouche machte recht neugierig, was da wohl noch aus der Küche kommen wird? Kompliment an die Köche!

Wie vor 50 Jahren wurde als Vorspeise eine „Oberländer Forelle“ serviert. Bernd hatte sich die Mühe gemacht zu recherchieren, was eigentlich unter einer „Oberländer Forelle“ zu verstehen ist. Ergebnis hat sich folgendes: Vor 50 Jahren wurden Forellen mit Fichtenholz geräuchert. Es gab im „badischen Oberland“ nur 2 -3 Räuchereien, die Forellen über Buchenholz und Wacholder geräuchert haben. So entstand die „Oberländer Forelle“. Auf unseren Tellern befanden sich verschiedene Variationen von der Forelle. Geräuchert mit Lachskaviar belegt, als Tatar und ein Stück sanft im Ofen gegart.



Alles wurde serviert mit einem Brottaler, Wasabi-Mayonnaise, einem grünen Smoothie aus Blättern von Radieschen und einem Blatt vom Blutampfer zur Dekoration. Dazu tranken wir ein Glas Grauburgunder vom Weingut Knab aus Ebingen. Dank an die Köche für diese delikate Vorspeise!!



Es folgte eine kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen. Die Markklößchen-Grundmasse hatten Marius und Josef zusammen am Vorabend hergestellt. Die Rinderbrühe wurde aus einem nicht zu kleinen Stück Fleisch und vielen Knochen gezogen. Vorort drehte dann Josef mit viel Sorgfalt kleine Klößchen von der Grundmasse ab, welche dann in der Rinderbrühe erhitzt wurden. Noch etwas feingehackter Schnittlauch zur Garnitur und fertig war der Suppengang. Dazu tranken wir einen Klingelberger Riesling Spätlese. Ein Prost auf die Köche!

Ein Klassiker der französischen, aber auch der badischen Küche, ist das hell eingelegte Kalbfleisch. So war es 1968, und so soll es auch heute sein. Marius hatte Brustkernstücke vom Kalb in Wein und Gewürzen eingelegt. Für seine Interpretation dieses Klassikers hatte Marius vorgesehen, das Kalbfleisch nicht zu würfeln, sondern im Ganzen zu kochen und dann in Scheiben zu servieren. So wurde das Fleisch im Ganzen gekocht, die Mehlbutter für die Sauce wurde angerührt, und die Gemüse wurden sanft in etwas Butter gegart. Josef hatte auf seiner

Wundernudelmaschine herrliche breite Nudel produziert, die dann nur noch al dente gekocht wurden. Ein sehr feiner Hauptgang, der allen Brüdern und unseren Gästen sehr gut schmeckte. Ein Glas Riesling Spätlese war ein würdiger Begleiter. Dank und Respekt an die Köche.



Striebele, schwäbisch/badisches Fastnachtsgebäck, serviert mit eingelegten Pfirsichen und Schlagsahne, war damals und auch heute unser Dessert. HaJo hat sich dieser Aufgabe gestellt. Da kein Dosiertrichter für die Abgabe des Striebelesteigs ins heiße Öl griffbereit war, hat sich HaJo mit einem Spritzbeutel aus der Affäre gezogen.

Auf den Tellern sahen die Striebele wie kleine Kunstwerke aus – und jedes Striebele war ein Unikat. Mit einem Schluck Grauburgunder Auslese vom Bodensee hat uns das Dessert sehr gut geschmeckt. Dank an den Koch!!

Karl-Heinz sei gedankt für die sehr passende Tischdekoration, angepasst an die 60iger Jahre mit Schallplatten von den Beatles und den Stones, mit Zigaretten und Zigarren, die damals noch erlaubt und gern gesehen waren.



Vielen Dank auch an die vielen helfenden Hände im Service, am Herd und vor allem auch an der Spüle. Nicht vergessen sein soll das leckere, selbstgebraute Bier von unserem Gast Markus. Ich hoffe, dass wir noch öfters mit so feinen Tropfen überrascht werden – danke Markus.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Karl-Heinz Stöhr, Hans-Georg Friedel, 28.01.2018