



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

Kochabend vom 11. Mai 2018 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Harald	Spargel-Bruschetta <i>2014er Durbacher Kochberg, Weißburgunder Jahrgangssekt b.A., extra trocken, Weingut Heinrich Männle Durbach</i>
Vorspeisen: Bernd	Gemüse-Salchicha-Frittata <i>Val dei Molini, Bardolino, Chiantetto Classico</i>
Hans-Georg	Grüner und weißer Spargel mit Lasagnenudeln, Camembert und Salbeibutter <i>2016er Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Rinklin Eichstetten</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Saibling in süß-saurem Zwiebelsud mit Spargel <i>2017er Weissburgunder Weingut Rinklin Eichstetten</i>
Dessert: Markus Heiny	Spargel Crème Brûlée mit Erdbeer-Rhabarber-Salat <i>2016er Kerner Auslese vom Bischoffinger Enselberg, WG Bercher-Schmidt</i>

Anwesende Brüder: CL Kreim, Hans, Dold Marius, Esser Dirk, Fleig, Bernd, Frank Markus, Friedel
Hans-Georg, Heiny, Markus, Obert, Josef, Saier Rudolf, Volz, Hans-Joachim

Gäste: Harald Krüger

Kochabend im Wonnemonat Mai und Spargelhochsaison. Unser Hauptkoch Hans-Georg nahm diese Gedanken mit in seine Planung auf und kreierte ein sehr abwechslungsreiches Menü, welches durchgängig Spargel zum Thema hatte.

Pünktlich um 18.40 Uhr eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend. Zuerst gratulierten wir Rudolf und Alexander (in Abwesenheit) zu ihren Geburtstagen. Mit einem Glas Sekt stießen wir auf ein genussreiches neues Lebensjahr an!



Harald hatte uns ein sehr schönes, wohlschmeckendes Amuse bouche bereitet. Zweierlei Spargel-Bruschetta, weißer Spargel auf einer Orangenfrischkäse-Creme und grüner Spargel mit einer herzhaften Vinaigrette. Die beigelegten roten Rosenblätter erfreuten mit ihrer Farbe und ihrem Duft das Auge und die Nase. Bei dieser Ouvertüre waren somit alle Sinne angesprochen - Kompliment an Harald.

Mit seiner Gemüse-Salchicha-Frittata ist unser Bruder Bernd zur Omelette-Prüfung angetreten.

Nach der Vorbereitung von diversen Gemüsen, die er dann gegart hat, kamen diese schließlich mit Wurst und Kräutern und mit der Eirmischung in eine feuerfeste Pfanne.



Die Masse wurde zuerst auf dem Herd vor gegart und dann im Backofen fertig gebacken. Serviert wurde die Frittata mit einem Wildkräutersalat. Dazu tranken wir ein Glas von dem erfrischenden Bardolino Chiaretto Classico.

Nach ausgiebiger Beratung der Brüder gingen alle Daumen nach oben. Bernd hat die Omelette-Prüfung bestanden und darf sich ab sofort „Apprenti“ nennen. Alle Brüder gratulierten herzlich!!



Als Zwischengang hatte sich Hans-Georg eine nicht alltägliche Spargelvariante ausgedacht. Spargel-Lasagne von weißen und grünen Spargel mit Camembert, napiert mit Salbeibutter.

Für diesen Gang hatte Josef mit seiner Höllen-Nudelmaschine die Lasagneblätter vorbereitet.

Die besondere Qualität seiner Nudelblätter führt Josef auf sein original italienisches Nudelmehl zurück, welches er direkt von einer kleinen Getreidemühle bezieht.

Ein Grauburgunder vom Weingut Rinklin rundete diesen Spargelgang hervorragend ab. Ein Prost auf die Köche!

Für den Hauptgang war Hans-Georg sehr mutig. Saibling in einem süß-sauren Zwiebelsud ist bestimmt nichts Alltägliches - und zum Spargel schon gar nicht. Alle waren gespannt, ob der Akkord vom gesäuerten Saibling zum Süßlichen und Bitteren vom Spargel geschlossen werden kann. Es sei erwähnt, dass der Saibling nur im heißen Sud gegart wurde.

Er hatte weder eine Pfanne noch einen Backofen gesehen - Marinierzeit auf einem abgedeckten Blech ca. 1:30 Stunden. Der Fisch war à point und sehr saftig.

Der Spargel war perfekt gegart, und die leichte Säure von der Marinade harmonierte wunderbar mit Fisch und Gemüse. Ein Gläschen Weissburgunder vom Weingut Rinklin und das Glück war perfekt! Ein Hoch auf den Koch.



Auch das heutige Dessert war eine große Herausforderung für unseren Bruder Markus. Eine Spargel-Crème brûlée in nur zwei Stunden herzustellen bedarf besonderer Kreativität. Die Crème muss zuerst heiß aufgeschlagen und dann durchgekühlt werden, um sie dann wieder zu flambieren. In der Kühlphase blieb Markus dann genug Zeit, um einen leckeren Erdbeer-Rhabarbersalat herzustellen und Spargelköpfe zu karamellisieren.

Markus hat diese schwierige Aufgabe gemeistert und uns mit seinem Dessert einen Hochgenuss bereitet.

Nicht unerwähnt soll die Kerner Auslese von Bercher-Schmidt bleiben, die dieses Dessert letztendlich auf den Höhepunkt trieb. Kompliment an Markus und seinen Helfern.

Alle Brüder strahlten nach diesem Menü aus zufriedenen Gesichtern. Es sei nochmals allen Köchen, Beiköchen, dem Tischler und nicht zuletzt allen helfenden Händen, egal ob am Herd oder an der Spüle, für ihre Mithilfe gedankt. Nur gemeinsam können wir vollumfänglich gelungene und harmonische Kochabende erleben.