



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

Kochabend vom 14.09.2018 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Gerd, Bernd	Pancetta/Lachs/Salbei-Würfel Roquefort/Feigen in Pancetta Pancetta/Thunfisch/Melonenwürfel <i>Crémant D`Alsace Jose Ebelmann</i>
Vorspeisen: Rudolf, Josef, HaJo	Caprese mit Basilikum-Sabayon, Mozzarella-Schaum & Tomatensorbet <i>Sauvignon Blanc Trocken, Weingut Pflüger Bad Dürkheim</i>
Karl-Heinz	Flußkrebs-Tellersülze, Gemüse- und Morchel-Einlage <i>Riesling Spätlese trocken 2014 Weingut Knaudt</i>
Karl-Heinz, Bernd, HaJo	Tri-Tip-Steak " Bürgermeister Stück“, gebundener Rote-Bete- Saft, Rote Bete und Walnüsse <i>Château Montus 2003, Madiran</i>
Hauptgang: Karl-Heinz, Gerd, Bernd	Wildhasenfilet mit Pilzragout und Weißwein-Birne <i>Château Montus 2003, Madiran</i>
Dessert: Rudolf, Harald	Tatin Apfeltarte & Eistörtchen mit Mirro Glaze, eingelegte geeiste Früchte <i>Gewürztraminer – Durbach</i>

**Anwesende Brüder:** CL Hans Kreim, Dirk Esser, Bernd Fleig, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Markus Heiny, Harald Krüger, Josef Obert, Rudolf Saier, Gerd Schmidt, Karl-Heinz Stöhr, und Hajo Volz.

**Gäste:** keine

Wohl in Vorbereitung auf höhere Aufgaben hat sich unser Hauptkoch Karl-Heinz für den heutigen Kochabend ein Mammutprogramm ausgedacht. Die Kochmannschaft war dem entsprechend frühzeitig in der Chuchi, um für das Rüsten der einzelnen Gänge genügend Zeit zu haben. Die Vorbereitungen wurden zügig abgearbeitet, so dass wir pünktlich um 18:30 Uhr mit dem Essen beginnen konnten.



Bevor wir uns an der von Hans wunderbar herbstlich dekorierten Tafel zum Amuse Bouche niederließen, gratulierten wir Gerd zum Geburtstag, und ebenso Harald zur offiziellen Aufnahme in unseren Kochclub.



Mit einem Crémant aus dem Elsass begrüßten wir das dreiteilige Amuse Bouche. Feige, Lachs und Thunfisch wurden in einer Scheibe Pancetta eingewickelt und anschließend gebraten. Ein kräftiger Auftakt, und wir waren neugierig, was da noch kommen mag? Dank an die beteiligten Köche.

Weiter ging es mit einem bunten Teller in italienischen Farben. Caprese mit Basilikum-Sabayon, Mozzarella-Schaum und Tomatensorbet. Begleitet von zwei Scheiben gerösteten Brot mundete diese Vorspeise sehr gut. Der Sauvignon aus der Pfalz war ein guter Begleiter. Ein Prost auf die Kochmannschaft.



Eine Tellersülze mit Flusskrebse, viel Gemüse und Morcheln waren an Stelle eines Fischgangs gerückt. Dies war eine willkommene Erfrischung an einem so warmen Spätsommertag. Dazu tranken wir ein Glas Riesling Spätlese von der Mosel. Auch Krebse wollen schwimmen!

Als ersten Fleischgang servierte uns Karl-Heinz ein Tri-Tip-Steak mit Roter Beete und Walnüssen. Bei dem Tri-Tip-Steak handelt es sich um das Bürgermeisterstück, welches sich hervorragend zum Kurzbraten eignet. Karl-Heinz hat es vier Stunden sous-vide gegart und anschließend in einer heißen Pfanne angebraten. Das Fleisch war auf dem Punkt gegart. Mit dem Rote Beete-Saft kreierte Karl-Heinz ein Kunstwerk „like Dali“ auf den Teller. Der Rote Beete-Apfelsalat war sehr erfrischend. Dazu tranken wir einen Schluck kräftigen Rotwein aus dem Süden Frankreichs. Kompliment an den Koch.



Als Hauptgang gab es ein feines Wildhasenfilet, welches nach dem Marinieren kurz heiß angebraten wurde, um die nötigen Röstaromen zu erhalten. Dazu gesellte sich eine pochierte Birne mit Wildpreiselbeeren und ein köstliches Pilzragout. Wir prosteten dem Koch mit einem Glas Madiran zu und genossen diesen Gang.



Ein üppiges Dessert „Tarte-Tatin“ und ein Eistörtchen mit Mirro Glaze, begleitet von eingelegten geeisten Früchten, schlossen das Menü ab. Die Tarte-Tatin, mit wunderbaren Äpfeln von Harald frisch gebacken, war schon ein Highlight und dann noch das Eistörtchen mit seinem glänzenden Überzug - beides eine volle Wucht! Der Gewürztraminer spielte seine Klasse aus und alle Augen leuchteten! Dank an die Nachspeisler!!

So ging wieder einmal ein schöner Kochabend zu Ende. Gedankt sei allen beteiligten Köchen, dem Tischler ebenso, wie den fleißigen Händen an der Spüle.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 20.09.2018