



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

Kochabend vom 12.10.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Markus H.	Haemul pa-jeon (Koreanischer Meeresfrüchte-Pfannkuchen) <i>2016 Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt</i>
Vorspeisen: Markus H.	„Kimchi“-Consommé / Schweinebauch / Reiscracker <i>2017 Riesling Classic, Weingut Stauffer, Flornborn</i>
Josef u. Harald	gebratene Jakobsmuscheln in Essig-Sesam-Marinade mit Reislinguine <i>2017 Scheurebe Granit, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Josef u. Harald	„Moo Nam Tok“ Schweinenacken vom Holzkohlegrill mit „Khao niao“ <i>2015 Chardonnay Reserve, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Dessert: Hans-Georg	„Vattalappam und sein Spiegel“ <i>2017 Riesling Classic, Weingut Stauffer, Flornborn</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, 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**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** keine

Die Kochmannschaft hat sich am Oktober-Kochabend für einen Ausflug nach Fernost entschieden. Asiatische Küche bedarf vieler kleinteiliger Handarbeit. Dementsprechend fanden sich die Köche frühzeitig im Küchenstudio ein und machten sich an die Vorarbeiten.

Gegen 18.45 Uhr konnte unser CL Hans den Abend offiziell eröffnen. Mit einem kräftigen Schluck Champagner (spendiert von Markus Frank) gratulierten wir unseren Geburtstagskindern, Alexis und HaJo im September, Markus Frank, Stephan und Harald im Oktober.



Unser Bewerber Markus Heiny möchte heute mit seiner Omelette-Prüfung den Schritt zum Apprenti wagen. Dafür bereitete er uns einen koreanischen Meeresfrüchte-Pfannkuchen zu mit so allem, was im Meer schwimmt. In die heiße Pfanne kam etwas Teig, dann die fein geschnittenen Meeresfrüchte, die Frühlingszwiebel und etwas Chili. Das Ganze wenden und fertig braten. Auf dem Teller gesellten sich dann noch eine gebratene Garnele und fein

geschnittene Frühlingszwiebeln dazu. Schön anzusehen, und ein geschmackvoller Auftakt für den heutigen Abend. Alle Brüder waren hoch zufrieden und gaben ein einstimmiges Votum für die Beförderung zum Apprenti ab, was wir mit einem Schluck Crémant begossen. Glückwunsch an Markus.



Markus bereitete uns auch die erste Vorspeise zu. Es folgte eine Consommé aus fermentiertem Kohl „Kimchi“, Schweinehack, Zwiebeln und kräftiger Hühnerbrühe. Geklärt wurde dieser Ansatz mit Eiweiß. Der Schweinebauch wurde mariniert, 12 Stunden sous-vidé gegart und anschließend gegrillt. Um noch etwas Krosses anzubieten, stellte Markus noch Reiscracker her. So konnten wir Süffiges mit Weichem und Krossem kombinieren. Der ausgeschenkte Riesling vom Weingut Stauffer rundete diesen Gang hervorragend ab. Kompliment an Markus!

Josef und Harald war es gelungen, riesengroße frische Jakobsmuscheln vom Fischhändler ihres Vertrauens zu bekommen. Diese wurden fachmännisch angebraten und mit Reislinguine, feinem Karottengemüse und Frühlingszwiebeln serviert. Ein Glas Scheurebe „Granit“ stellte sich als guter Begleiter heraus. Gratulation an die Köche.



Die beiden Hauptköche, Harald und Josef, setzten die Asienreise im Norden von Thailand fort und bereiteten für uns „Moo Nam Tok“, eine Spezialität aus gegrilltem Fleisch (hier Schweinefleisch) mit diversen Kräutern und Aromaten. Als Beilage wurde, sehr aufwändig in der Herstellung, Klebereis serviert. Die Köche nahmen Rücksicht auf die europäischen Esser und hielten sich mit dem Chili sehr zurück. Ein Schluck Chardonnay gefiel sehr gut zu diesem Gang, und alle waren glücklich.

Für sein Dessert hatte Hans-Georg ein altes Rezept aus Sri Lanka, „Vattalappam“ - einen Kokosnusspudding mit Nüssen, Palmzucker, Kardamom und anderen Gewürzen ausgesucht.



Die Mühe hatte sich gelohnt. Unverfälscht Kokosnuss im Geschmack, die Nüsse mit dem aufsteigenden Palmzucker schön karamellisiert und eine Zabaione - einfach ein Gedicht! Dank an den Nachspeisler Hans-Georg!!

Hans-Georg hat unseren Chuchi-Ausflug nach Straßburg medial aufgearbeitet und von dem ihm zur Verfügung stehenden Fotomaterial eine kleine Video-Session gemacht. Zu sehen sind glückliche Brüder und Schwägerinnen, die diesen Ausflug sichtlich genossen haben. Herzlichen Dank an Hans-Georg für seine Mühe!!



Es ist mir wichtig zu erwähnen, dass unser Tischler Rudolf mit einem Blumenarrangement, welches uns in Bali wähen ließ, eine Tafel bereitete, die schöner nicht sein konnte - herzlichen Dank Rudolf.

Ebenso Dank an alle helfenden Hände am Herd, im Service und an der Spüle, ohne die kein Kochabend erfolgreich sein könnte.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser, Hans-Georg Friedel, 22.10.2018

Als Schmankerl nach unserem Ausflug nach Straßburg hatte Gerd eine Flasche „Hex vom Dassenstein“ mit dem von Tomi Ungerer gefertigten Weinetikett aus seinem Keller mitgebracht.

Glücklich kann sein, wer über solche Schätze verfügt.

