



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

Kochabend vom 09.11.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Hans-Georg	Kastanien-Rosenkohl-Praline und Pastinakenchips <i>Muskatellersekt WG Jechtingen-Amoltern</i>
Vorspeisen: Rudolf	Badische Hochzeitssuppe <i>Sauvignon blanc von Friedhelm Rinklin, Eichstetten</i>
Rudolf, Gerd u. Dirk	Kalbsbries mit Feldsalat und Kracherle <i>Weißburgunder Weingut Holger Koch</i>
Hauptgang: Hans, Gerd, HaJo	Kalbsnierenbraten, Kürbisnudeln, Champignon-Spinat <i>Sasbacher Rote Halde, Kabinett</i>
Dessert: Alexis	Quittenparfait, karamellierte Quittenspalten, geröstete Pistazien <i>Crémant von Bercher-Schmidt</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Hans-Joachim **Volz**

Gäste: keine

Für den November-Kochabend hat sich eine kleine Gruppe von Kochbrüder auf den Weg in die Schwarzwaldküche gemacht, um ein badisches Menü zu kochen.

Wunsch eines Bruders war es, doch wieder einmal einen alten badischen Sonntagklassiker, „Kalbsnierenbraten“, aufleben zu lassen. So machten sich die Brüder ans Werk und bereiteten die einzelnen Speisen zu.



Mit etwas Verspätung eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend mit einem Schluck Muskatellersekt, in Gedanken an unser heutiges, leider verhindertes, Geburtstagskind Marius. Auf dass er viele genussreiche Abende mit uns verbringen kann. Zum Muskatellersekt servierte Hans-Georg karamellierte Kastanien, in Rosenkohlblätter und Speck eingepackt, begleitet von feinen Pastinakenchips. Na, dann Prost!!



Als erste Vorspeise servierte uns Rudolf eine badische Hochzeitssuppe der Sonderklasse! Eine Consommé double, wobei der Begriff „double“ unterstrichen werden muss. Einlagen von feinen Flädle, Grießnocken, Maultaschen und Brätklößchen - natürlich alles selbst von Hand gemacht.

Eine Brise Muskat und fein geschnittener Schnittlauch rundeten diese Hochzeitssuppe ab. Der Sauvignon blanc von Rinklin aus Eichstetten war hervorragend zu diesem Gang. Großer Respekt lieber Rudolf!!

Als zweite Vorspeise, und zugleich ein wahres Gemeinschaftswerk, wurde ein Feldsalat mit Kracherle und gebratenem Bries aufgetragen. Der Feldsalat wurde akribisch von Rudolf gewaschen, kein Körnchen Sand konnte sich verstecken. Dirk bräunte die Kracherle auf den Punkt und Gerd briet mit Engelsgeduld die Scheiben von Kalbsbries an. Aus dem Bratensatz wurde dann noch schnell eine Sauce gekocht und darin das Bries nochmals kurz angeschwankt. Der Weißburgunder aus Bickensohl begleitete diesen Gang. Prost und Dank an das Kochteam!!



Nun ging es um den Wunsch eines Bruders, Großmutter's Sonntagsbraten auf den Tisch zu bringen. Dafür wurde ein Kalbshals von fünf Pfund mittels des sogenannten Schmetterlingsschnitts aufgeblättert. So ergibt sich ein großes Rechteck, welches nochmals durch Klopfen vergrößert wurde. Die ganze Fleischfläche wurde mit Estragonsenf dünn eingestrichen. Darüber kam dann ein dünner Film von Kalbsbrät, gewürzt mit reichlich Petersilie. In der Zwischenzeit hatte HaJo drei Kalbsnieren fein säuberlich geputzt und geschnitten.

Selbige wurden ganz kurz in der Pfanne angeschwankt und anschließend auf dem Fleisch verteilt. Mit Dirks Hilfe wurde das Fleisch dann eng aufgerollt und mit einem Fleischfaden festgebunden. Goldbraun angebraten kam es dann für knapp zwei Stunden in die Röhre. Auf dem Teller wurde eine Scheibe des Kalbsnierenbratens von einem großen Löffel Champignonspinat und einer Portion breiter Kürbisnudeln begleitet. Dazu tranken wir einen Schluck Spätburgunder Kabinett von der Roten Halde aus Sasbach. Allen beteiligten Köchen gilt ein herzlicher Dank für das tolle Ergebnis.



Als krönender Abschluss servierte uns Alexis ein schokoladenummanteltes Quittenparfait, wie es schöner hätte nicht sein können. Umlegt war das Parfait mit karamellisierten Quittenspalten. Leicht geröstete Pistazien rundeten das Dessert geschmacklich ab. Dazu tranken wir ein Glas Crémant von Bercher-Schmidt. Herzlichen Dank Alexis!

Dem Tischler, HaJo, sei Dank gesagt für seine kreative Tischdekoration. Nicht nur die badischen Farben waren sehr präsent, nein, auch das Badnerlied wurde zum Besten gegeben! Gedankt sei auch allen helfenden Händen am Herd und an der Spüle, ohne die kein Kochabend zu einem so schönen Erlebnis werden könnte.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser, 12.11.2018

