



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

Kochabend vom 08. Dezember 2018 im Cook & Live Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel mit gegrilltem Thunfisch mit Japan-Lack, <i>Champagner Pommern</i>
Vorspeisen: Josef und Harald	Stopfleber von der Ente <i>2016er Gewürztraminer Weingut Ziereisen</i>
Alexis und Markus H	Meeresfrüchte-Risotto <i>2012er Chardonnay Spätlese trocken, Bischoffinger Rosenkranz, Weingut Bercher-Schmidt</i>
Hans	gegrillter Zander auf Roter Bete <i>2017er Grauburgunder trocken, Staatweingut Blankenhornberg</i>
Hauptgang: Dirk	Roastbeef mit Salsa verde, glasiertem Muskatkürbis, Kartoffel-Apfel-Gratin und Rotkohl-Sorbet <i>2011er Regent Spätlese trocken, Weingut Marget Heitersheim</i>
Dessert: HaJo und Marius	Geeistes Waldbeeren-Tiramisu mit süßer Basilikumsauce <i>1998er Riesling Hochgewächs trocken, Thörnicher Engaß, Weingut Herrmann Ludes</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**,
Marius **Dold**, Dirk **Esser**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**,
Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**,
Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

Gäste: unsere Schwägerinnen

Ein Chuchijahr neigt sich zu seinem Ende zu, und mittlerweile ist es schon Brauch, dass wir am letzten Kochabend des Jahres für unsere Schwägerinnen kochen. Für diesen Anlass haben wir wieder die Küche bei Cook & Live angemietet. Da ein großes Programm stressfrei bewältigt werden sollte, haben sich die Kochbrüder schon ab 12.30 Uhr getroffen. So war ausreichend Zeit, um die Posten zu beziehen und mit den Vorbereitungen zu beginnen. Zur Stärkung hat unser Rudolf noch Weißwürste, Brezeln und Bier mitgebracht, damit wir bis zum Service auch nicht verhungern.

Gegen 17.45 Uhr hat unser CL Hans den Abend offiziell eröffnet. Bevor Hans noch einmal Rückblick auf ein äußerst aktives Chuchijahr geben konnte, gratulierten wir Karl-Heinz und

Karin zu ihrer Hochzeit und überreichten ihnen ein Präsent unserer Chuchi mit den besten Wünschen für ein langes, glückliches und gemeinsames Leben. Karl-Heinz lud uns auf ein Glas Champagner Pommery ein. Begleitet wurde der Umtrunk von einem schmackhaften Löffel mit marinierten Meeresalgen, eingelegtem Ingwer, Rettich in Form von zwei Eheringen, Rote Bete Kugeln



und einem fein gegarten und mit Japanlack abgerundeten Thunfisch. Nochmals: das Brautpaar soll hochleben!!

Im Januar konnten wir zwei 25jährige Jubiläen (Hans-Georg und Rudolf) sowie ein 50jähriges Jubiläum (Markus Frank) feiern. Im weiteren Jahresverlauf hatten wir ein großartiges Essen mit Damen im Ammolite in Rust, eine CdC-Prüfung, zwei Omelette-Prüfungen, den Weinflirt im Weingut Schloß Ortenberg, die Chochete mit Gaggenau und Molsheim, einen Bruder neu aufgenommen, unseren Chuchi-Ausflug mit Gästen nach Straßburg und die Chochete mit den Cheleschwingern in Basel-Binningen. Ein ausgefülltes Jahr 2018!



Als erste Vorspeise bereiteten uns Josef und Harald eine gebratene Scheibe Escalope von der Ente, auf gegarten Lauchzwiebeln, umrandet von Zitrusfrüchten.

Die Lauchzwiebeln wurden alle exakt auf die gleiche Länge geschnitten, so dass ein Rechteck gelegt werden konnte. Die in gleicher Größe geschnittenen Zitrusfrüchte bildeten den Rand, und auf dem Rechteck wurde dann das Stopfleberschnitzelchen präsentiert. Ein Bild wie gemalt!!

Dazu serviert wurde ein Glas Gewürztraminer vom Weingut Ziereisen aus Efringen-Kirchen. Ein wunderbarer Auftakt - Dank an das Team.

Als zweite Vorspeise servierten Markus und Alexis ein Meeresfrüchte-Risotto mit einer Safran-Zabaione. Richtig guter Carnaroli-Reis wurde mit feingehackten Schalotten angeschwitzt, mit Weißwein abgelöscht und mit Fischfond langsam gegart. Zum Schluss kam noch etwas feingewürfelter Steinbeißer unter den Risotto. Auf den Risotto kam dann eine gebratene Jakobsmuschel, beste Qualität, und eine gebratene Garnele. Abgerundet wurde dieser Teller mit einem kräftigen Löffel Safran-Zabaione.



Dazu tranken wir ein Glas Chardonnay Spätlese vom Weingut Bercher-Schmidt. Ein Toast auf alle beteiligten Köche!

Dass Dirk, unser Hauptkoch, der mit seinem umfangreichen Gang genug zu tun hatte, noch Zeit fand, um uns auf seinem Saxophon Weihnachtslieder vorzuspielen, verdient besonderes Lob! Die Weihnachtsstimmung wurde dadurch betont, und mancher wurde etwas sentimental. Danke Dirk für diesen Einsatz!!



Als Fischgang servierte uns Hans nach einem Rezept von Douce Steiner einen gegrillten Zander auf Roter Bete mit etwas Meerrettich-Creme-fraîche. Die gekochte Rote Bete wurde in gleichmäßige Würfel geschnitten und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, einen Hauch Meerrettich und Traubenkernöl mariniert. Die Creme-fraîche wurde mit etwas Zitrone, Salz, eine Brise Zucker und natürlich Meerrettich finalisiert. Der Zander wurde erst in einer heißen Pfanne mit wenig Öl auf der Hautseite kross angebraten und dann unter dem Grill fertig gegart.

Zur Dekoration kamen etwas Blutsauerampfersalat und ein Spritzer Rote Bete-Saft auf den Teller. Dazu tranken wir einen Grauburgunder trocken vom Staatsweingut Freiburg. Allen zum Wohle!!

Nun kam Dirks großer Auftritt als Hauptspeisler! Roastbeef mit Salsa verde, glasiertem Muskatkürbis, Kartoffel-Apfel-Gratin und Rotkohl-Sorbet, das will erst einmal alles koordiniert werden! Doch mit gutem Zeitmanagement, guten Geräten und Ruhe lässt sich viel bewältigen, wie wir erlebt haben. Doch der Reihe nach. Rund 4 kg Roastbeef wurden in einer sehr großen Eisenpfanne scharf angebraten. Als das Fleisch von allen Seiten eine schöne goldene Farbe hatte, kam es in den Holt-O-Mat bei 90 Grad. So konnte es für Stunden vor sich hin garen.



Je mehr sich die Kerntemperatur dem Zielwert näherte, umso mehr wurde die Ofentemperatur reduziert. Es war also genug Zeit, um aus dem Muskatkürbis Kugeln zu stechen, zu garen und zu glasieren. Kartoffeln und Äpfel mussten für das Gratin geschält und in Scheiben geschnitten werden. Die Kartoffel- und Apfelscheiben wurden auf ein großes Ofenblech geschichtet, gewürzt und mit Sahne bedeckt - dann ab in den Ofen. Rotkohl-Sorbet wurde im Pacojet hergestellt (Details siehe Rezept). Lediglich die Salsa verde wurde schon zuhause hergestellt. Die Freude war groß, alles hat wunderbar funktioniert und alle Schwägerinnen und Brüder genossen einen außergewöhnlichen Hauptgang. Dazu servierte Dirk einen Rotwein, Regent Spätlese vom Weingut Marget aus seinem Heimatort Heitersheim. Kompliment an den Hauptspeisler!!

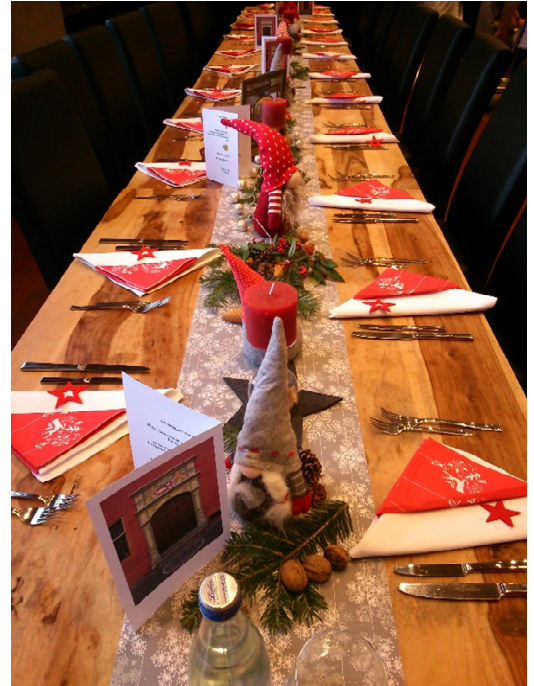
Eine schwere Aufgabe mit dem Dessert hat Hajo übernommen. Dankenswerterweise ist er für den eigentlichen Nachspeisler eingesprungen, der beruflich verhindert war. Hajo ließ sich, ohne bisherige Erfahrung mit dieser Rezeptur, auf das geplante Dessert „Geeistes Waldbeeren-Tiramisu mit süßer Basilikumsauce“ ein. Und wir konnten erleben, welch ein großer Patisserie Hajo ist! Sein Dessert war eine würdige Krönung eines insgesamt großen Weihnachtsessens.



Mit einem kräftigen Schluck Riesling, Hochgewächs trocken vom Thörnicher Engaß aus dem Weingut Herrmann Ludes, ließ sich nur noch zufriedenes Gemurmel vernehmen. Herzlichen Dank an Hajo.

Ein ganz besonderer Dank gilt unserer Schwägerin Sabine Saier für die außergewöhnlich geschmackvolle Dekoration unserer weihnachtlichen Tafel. Es war eindeutig zu sehen, dass so viel Geschmack und Detailverliebtheit nur feminin sein kann - herzlichen Dank Dir, liebe Sabine.

Gedankt sei auch allen helfenden Händen sowohl am Herd als auch an der Spüle.



Mit diesem Kochabend ging ein sehr schönes und ereignisreiches Jahr zu Ende. Allen Brüdern und Schwägerinnen wünsche ich eine segensreiche Adventszeit, erholsame Feiertage und einen guten Rutsch in ein gesundes und kulinarisch interessantes Jahr 2019.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser, Karl-Heinz Stöhr, 12.12.2018