



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

Kochabend vom 22.02.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Gerd / Bernd	pochierte Austern auf Alblinsen mit einer Reduktion vom Meer <i>Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim</i>
Vorspeisen: Gerd / Markus H. Gerd	Sellerie-Birnen-Suppe mit Käse-Birnen-Walnuss-Cracker <i>2017 Grüner Veltliner, Weingut Sattler</i> Erbs-Minz-Guacamole an Karotten- und Rote Bete-Marmelade mit frittiertem Thunfischtartar <i>2017 Grauburgunder, Weingut Kopp</i>
Hauptgang: Gerd	Involtini vom Perlhuhn auf Pfefferkraut <i>2017 Spätburgunder Spätlese trocken, Weingut Ell</i>
Dessert: Dirk	Apfel-Crémant-Suppe mit Quark-Mandelknödel <i>Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim</i>

Anwesende Brüder: CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**

Gäste: LK Jürgen Becker, Chuchi Singen

Ein ganz besonderer Kochabend stand bevor. Unser Bruder Gerd kochte heute um den Rang des Chef de Chuchi! Aus diesem Anlass hatten wir auch hohen Besuch - der Landeskanzler (Chuchi Singen) war zu Gast, um die Jury für diese Prüfung anzuführen. Alle Brüder waren in freudiger Erwartung, welch delikates Menü uns Gerd servieren würde.

Zur gewohnten Zeit konnte unser CL Hans diesen besonderen Kochabend mit einem Glas Crémant eröffnen. Herzlich begrüßt wurde unser Landeskanzler Jürgen, und alle Brüder wünschten dem Prüfling gutes Gelingen.



Als Amuse bouche ließ Gerd eine pochierter Auster auf Alblinsen mit einer „Reduktion vom Meer“ servieren. Die Auster war punktgenau pochiert, die Alblinsen waren sehr gut gegart und perfekt abgeschmeckt. Das reduzierte Austernwasser würzte die Beurre blanc und stellte ein ideales Bindeglied zwischen Austern und Linsen her. Der Crémant Heimberger war eine sehr angenehme Abrundung dieses Appetithappens, der uns sehr neugierig machte, was da noch folgen würde.



Als erste Vorspeise wurde eine Sellerie-Birnen-Suppe aufgetragen, begleitet von einem knusprigen, sehr leckeren Käse-Birnen-Walnuss-Cracker. Eine klassische weiße Knollensellerie-Suppe mit eingelegten karamellisierten Birnenwürfelchen ergab ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Optisch wurde dieser Gang noch optimiert durch hauchdünne rote Paprikastreifen. Eine tolle Rezeptur und wunderbar umgesetzt - vermutlich müssen wir der Großmutter für dieses Rezept danken?!? Der Grüne Veltliner war ein sehr guter Begleiter für diesen Gang.

Der erste Prüfungsgang bestand aus einer Guacamole aus Erbsen und Minze, einem „frittiertem“ Thunfischtartar und Karotten- und Rote-Bete-Marmelade. Dieses Gericht war sehr ansprechend präsentiert und nicht nur ein Highlight für das Auge. Die Guacamole war sehr gut abgeschmeckt, nicht zu scharf, nicht zu minzig, einfach ausgewogen. Der von Hand in feine Würfelchen geschnittene Thunfisch war mit japanischer Sojasauce gewürzt und in Streifen von Filoteig frittiert. Die Marmeladen von den Karotten und von der Roten Bete schufen mit dem Thunfisch ein feines Geschmackserlebnis.



Insgesamt ein sehr kreativer und delikater Gang. Der ausgewählte Grauburgunder harmonierte bestens - große Klasse!!



Nun ging es an den Hauptdarsteller, den zweiten Prüfungsgang: Involtini von der Perlhuhnbrust, gefüllt mit Schinken, begleitet von Pfefferkraut, gebratenen Kartoffelwürfeln und einer feinen Pfeffersauce. Die Involtini wurden langsam gebraten und rasteten bei niedriger Temperatur im Ofen. Was man aus Sauerkraut machen kann, zeigte uns Gerd mit seinem Pfefferkraut. Frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer gab dem langsam gegarten Sauerkraut eine neue Geschmacksrichtung. Der ausgeschenkte Spätburgunder mundete, und alle Brüder waren glücklich!

Das Dessert, welches Gerd von unserem Bruder Dirk herstellen ließ, war ein würdiger Abschluss dieses Prüfungsmenus. Das Apfel-Crémant-Süppchen mit der Quark-Mandel-Knödel-Einlage war angenehm leicht und fruchtig erfrischend wie der Crémant, den wir dazu tranken - einfach genial!!



Die Jury, bestehend aus unserem LK Jürgen Becker, GMdC, unserem CL Hans Kreim, GMdC, und unserem Bruder Hans-Georg Friedel, MdC, zogen sich zur Beratung zurück. Nach kurzer, intensiver Beratung kam die Jury zu dem Ergebnis, dass sich die Chuchi Freiburg über einen frischgebackenen CdC freuen darf. Wir hörten die Laudatio durch LK Jürgen. Unser Bruder Gerd hat seine Fähigkeit überzeugend dargelegt, und ist damit den Ansprüchen eines Chef de Chuchi gerecht geworden. Wir gratulierten Gerd zum Hummer am blauen Band. Die Brüder können bestätigen, dass Gerd den Löffeltrunk mit Stolz genossen hat. Lieber Gerd, weiter so! Wir freuen uns auf Deine weiteren kulinarischen Höhepunkte in unserer Freiburger Chuchi.



Ein ganz besonderer Dank geht auch an die Helfer dieses Abends. Dank an Rudolf für die Umsetzung der Tischdekoration und für den aufmerksamen Getränkeservice. Dank auch an den Nachspeisler Dirk und Dank an alle helfenden Hände an den Schneidebrettern und vor allem an der Spüle.

Bericht: Hans Kreim Bilder: Hans Kreim, Karl-Heinz Stöhr,
27.02.2019