



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

Kochabend vom 26.04.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Hans	Variationen vom Lachs <i>Vauban Crémant d'Alsace</i>
Vorspeisen: Alexis	Lingua di Vitelle con Salsa Verde <i>2016 Dolcetto, Weingut Hilsberg Pasquer</i>
Josef	Spargelcreme-Suppe mit Hechtklößchen <i>2017 Durbacher Kochberg Grauburgunder, Spätlese trocken</i>
Harald	Omelette mit Sardinen <i>2017 Durbacher Kochberg Grauburgunder, Spätlese trocken</i>
Hauptgang: Harald	Spargelrisotto mit Dorade <i>2016 Durbacher Kochberg rose, Kabinett trocken</i>
Dessert: Hans-Georg	Rhabarber-Quarksoufflé mit Salat von frischen Erdbeeren <i>Baden Crémant, Charisma trocken, Weingut Schwörer, Kippenheim</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**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** Peter Graubach, Peter Wiest

Für den April-Kochabend konnten wir Gäste aus der Chuchi Überlingen, Peter Graubach und Peter Wiest, begrüßen. Ihr Interesse an unserer Chuchi hat uns sehr gefreut, und ebenso erfreut hat uns Ihr Gastgeschenk - frisch geräucherte Bodensee-Felchen, mittlerweile eine echte Rarität. Die Brüder, fast vollzählig, bedankten sich bei Peter und Peter für dieses schöne Mitbringsel.

Mit leichter Verzögerung konnte unser CL Hans den heutigen Kochabend eröffnen. Nach der Begrüßung unserer Gäste gratulierten wir Rudolf zu seinem runden Geburtstag mit einem kräftigen Schluck Sekt. Prost Rudolf und noch viele schöne Kochabende in unserem Kreis!



Als Amuse bouche servierte Hans eine Variation von Lachs, bestehend aus einem Lachstatar auf Pumpernickel, einem Stück von mit Rote-Bete-gebeiztem Lachs auf rohen Rote-Bete-Salat und einer Tranche von der Lachs-Roulade im Mangoldblatt.

Alexis präsentierte eine typisch italienische Vorspeise, eine gekochte Kalbszunge mit grüner Sauce. Die Kalbszunge wurde am Vortag mit Aromaten gekocht, anschließend von der Haut befreit und mit der Berkel-Maschine dünn aufgeschnitten. Die grüne Sauce wurde aus diversen grünen Kräutern und Olivenöl hergestellt. Dazu tranken wir einen Schluck Dolcetto. Ein Hoch auf den Koch!



Josef bereitete uns eine sehr delikate Spargelcreme-Suppe nach Bocuse zu. Er überraschte uns mit seiner Einlage von selbst gemachten Hechtklößchen. Eine sehr gute Kombination - Gratulation an Josef! Übrigens, der Hecht wurde von einem Kollegen von Josef im Rhein selbst gefangen.

Nun stand der eigentliche

Höhepunkt des heutigen Abends an, die Omelette-Prüfung unseres Bruders Harald.

Er hatte ein spanisches Rezept ausgesucht: Tortilla de Sardinias.



Nach mehrfachen häuslichen Versuchen präsentierte er uns seine favorisierte Interpretation, die auch die Brüder überzeugte.

Mit einem Schluck Grauburgunder vom Kochberg gratulierten wir Harald zur gelungenen Prüfung und zur Erhebung in den Stand des Apprenti!



Harald kochte auch den Hauptgang für uns. Er servierte uns ein Spargelrisotto mit einem gebratenen Doradefilet. Als weitere Beilage diente Spargel und selbst gemachtes Bärlauch-Pesto, welches hervorragend mit dem Spargel und dem Fisch harmonierte. Zu diesem Gang ließ Harald einen Durbacher Kochberg Rose einschenken - Prost auf den Koch!



Die schwierigste Aufgabe des Abends stellte sich Hans-Georg mit seinem Rhabarber-Quark-Soufflé. Jeder Koch, der sich selbst schon an einem Soufflé erprobt hat, weiß, wie sensibel ein Soufflé ist. Hans-Georg konnte mit dem Ergebnis sehr zufrieden sein: das Rhabarber-Quark-Soufflé stand wie eine Eins und der dazu servierte Erdbeersalat war die ideale Ergänzung zum Rhabarber. Kompliment und einen großen Schluck Crémant auf den Koch!

Zur Essensbesprechung servierte uns Rudolf noch eine kleine Auswahl aus Andalusien mitgebrachter Käse, wozu noch die Oliven von Markus mundeten.



So ging wieder ein sehr erfolgreicher Kochabend zu Ende. Herzlichen Dank an den Tischler Markus Heiny für seine Tisch-Dekoration und vor allem für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk. Gedankt sei auch allen helfenden Händen an den Schneidebrettern, am Herd und an der Spüle.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser 02.05.2019