



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

Kochabend vom 10.05.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Rudolf	Guacamole mit Frischkäsecreme, Räucherlachs und Garnelen <i>Wolfberger Crémant d'Alsace Brut Eguisheim, France</i>
Vorspeisen: Rudolf/HaJo HaJo	Frische Gänseleber auf mariniertem Rotkrautsalat mit glasierten Äpfeln <i>2016er Ihringer Fohrenberg Weißer Burgunder Auslese, WG Ihringen</i> Isländischer Kabeljau mit Chorizo, gebratener Spargelsalat mit Morcheln, Beurre blanc <i>2017er Müllheimer Sonnhlade, Grauer Burgunder trocken, Weingut Hermann Dörflinger Müllheim/Baden</i>
Hauptgang: HaJo	Lammkarree, Ratatouille, Pommes Duchesse, Portweinsauce <i>2015er Monte Vecchio Chianti Riserva „Botticella d'Or“ DOCG oder wahlweise: 2017er Roter Bur Spätburgunder Kabinett trocken, Erzeugergem. Glottertäler Winzer eG.</i>
Dessert: Karl-Heinz	Topfenknödel mit Schoko-Amarenakirschen gefüllt, marinierte Erdbeeren, Schokosauce <i>2014er Winzerfest Pinot Brut, Weingut Hermann Dörflinger Müllheim/Baden</i>

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

Gäste: LK Jürgen Becker

An einem Freitagabend im Mai wollte unser Bruder HaJo uns mit seiner Chef-de-Chuchi-Prüfung verzaubern.

Daran wollte natürlich (fast) die komplette Freiburger Bruderschaft teilnehmen. Außerdem hatten wir hohen Besuch aus Singen, unser LK Jürgen Becker war angereist, um die Jury anzuführen.

Ziemlich pünktlich konnte unser CL Hans den heutigen Kochabend eröffnen. Zur Begrüßung unseres Landeskanzlers tranken wir einen Schluck Crémant d'Alsace und gedachten des zurückliegenden Geburtstags unseres Bruders Alexander - Prost.



Rudolf servierte uns als Amuse bouche eine Guacamole mit einer Frischkäsecreme, geräuchertem Lachs und Garnelen. Mit dem Crémant aus dem Elsass war dies ein verheißungsvoller Auftakt - wir waren gespannt, was da noch folgen wird. Prost Rudolf!

Als erste Vorspeise ließ HaJo frische Gänseleber auf mariniertem Rotkrautsalat und glasierten Äpfeln auftragen. Die Gänseleber (keine Stopfleber) war auf den Punkt gebraten, der Rotkohlsalat harmonierte mit seiner dezenten Säure, und mit der Süße der Äpfel ergab sich ein rundes Geschmackserlebnis. Die Weißburgunder Auslese aus Ihringen harmonierte sehr gut. Danke an die Köche und, bitte weiter so.



HaJo's erster Wertungsgang war der isländische Kabeljau mit Chorizo, gebratenem Spargelsalat mit Morcheln und einer Beurre blanc. Der Fisch war von hervorragender Qualität, der Spargelsalat war knackig und gut gewürzt. Zusammen mit der Beurre blanc und der gebratenen Chorizo-Wurst ein wahres Vergnügen. Dörflingers Grauer Burgunder mundete den Brüdern ebenso - Kompliment an den Prüfling.

Der Fleischgang, zweiter Wertungsgang, ein Lammkarree mit Ratatouille und Pommes Duchesse, ist ein provenzalischer Klassiker, der die Herzen der Feinschmecker höherschlagen lässt. HaJo hat die Lammkarrees mit viel Mühe pariert und in der heißen Pfanne sehr schön angebraten. Im Ofen wurden sie dann bei niedriger Temperatur gar gezogen.



Das Ratatouille, bestehend aus Zucchini, Auberginen Tomaten, Zwiebeln, roten und gelben Paprikaschoten und etwas Knoblauch, war hervorragend abgeschmeckt.

Für die Pommes Duchesse wurde der Kartoffelbrei auf ein Blech gespritzt und im Ofen leicht übergrillt. Geschmacklich abgerundet wurde das Gericht durch die feine Portweinsauce. Die Brüder konnten sich beim Wein zwischen einem Italiener und einem Breisgauer Rotwein entscheiden - beide harmonierten sehr gut.

Dank an den Prüfling für diesen wunderbaren Hauptgang.



Zum Abschluss dieses feinen Menüs gab es einen österreichischen Klassiker: Topfenknödel mit einer Schoko-Amarenakirschenfüllung und marinierten Erdbeeren. Entscheidend bei diesem Gericht ist, dass der Topfen sehr trocken, also gut abgetropft ist. Auf dem Teller fanden wir einen perfekten Topfenknödel. Die marinierten Erdbeeren waren der Jahreszeit einsprechend die richtige Begleitung, und mit einem Schluck Winzersekt hatten alle Brüder leuchtende Augen - ein sehr feiner Abschluss eines außergewöhnlichen Menüs. Dank an Karl-Heinz.

Die Jury, bestehend aus dem Landeskanzler Jürgen Becker, dem OO Alexis Schmelzer und dem CL Hans Kreim, hatte in diesem Fall keine Schwierigkeit, zu einem positiven Ergebnis zu kommen.

Das einstimmige Ergebnis war, dass unser Bruder HaJo mit dem dargebotenen Menü voll den Ansprüchen unserer Ordensregel entsprochen hat und künftig den Hummer am blauen Band mit Stolz tragen darf.

Herzlichen Glückwunsch, lieber HaJo, und wir wünschen Dir und uns noch viele derart genussreiche Abende in unserer Runde.



Herzlich gedankt ist auch dem Tischler und Mundschenk Bernd für die florale Dekoration der Tafel und für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk.

Gedankt wird auch allen helfenden Händen, sei es am Herd oder an der Spüle, die für ein gutes Gelingen dieses Kochabends beigetragen haben.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser 16.05.2019