



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

Kochabend vom 26.07.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	„Das güldene Ei“ <i>Pinot Rosé Brut</i>
Vorspeisen: Harald	Tatar vom Rind mit Waldpilzen, sommerlichen Salaten und Zitronenmayonnaise <i>2017 Fumé Blanc Spätlese</i>
Gerd	Brandade de Moru mit Tomatenconcassé <i>2018 Sauvignon Blanc Spätlese</i>
Hauptgang: Alexis	Taubencrépinette mit Erbsen- und Blumenkohlpüree <i>2018 Grauburgunder Spätlese</i> <i>2016 Blauer Spätburgunder Spätlese Eichenfass</i>
Dessert: Hans	geröstete Aprikosen mit Rosmarinhonig und Anis-Mascarponecrème <i>2015 Crémant Baden Brut</i>

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

**Gäste:** EM Roland Burtsche, Gerhard Aenis, Wolfgang M. Vogelgesang CL Homburg und  
Walter Peuster Slow Food.

Nach Tagen mit unerträglicher Hitze, der Rekord lag bei 42,8° C, war es an unserem Kochabend am Freitag etwas abgekühlt, jedoch durch die höhere Luftfeuchtigkeit nicht wesentlich angenehmer. Die Kochmannschaft schwitzte bei ihren Vorbereitungen, und alle fieberten dem anspruchsvollen Menü entgegen.

Es war ein ganz besonderer Kochabend, da wir unseren Ehrenmarmiten, Roland Burtsche, eingeladen hatten. Außerdem hatten sich noch weitere Gäste angesagt: willkommen waren Gerhard Aenis, Kochbruder der Chuchi Lörrach und Winzer in Binzen, der zum Menü seine Weine präsentieren sollte, Wolfgang M. Vogelgesang, CL Chuchi Homburg/Saarland und Walter Peuster von Slow Food.

Mit etwas Verzögerung eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend. Mit einem Glas Sekt „Laufener Altenberg, Pinot noir, Blanc de noirs, Edition Colombi“, (Gastgeschenk unseres Ehrenmarmiten) stießen wir auf den Geburtstag von Markus Heiny an. Auf dass er weiterhin so viel Spaß am Kochen hat und uns mit seinen delikatsten Speisen verführen wird. Wir begrüßten unsere Gäste und erwarteten das Amuse bouche, zubereitet von unserem Bruder Karl-Heinz.



Das güldene Ei, eindrucksvoll serviert in einem Bett aus schwarzen Kristallen mit feinen, selbstgebackenen Blätterteigbrezeln. Gefüllt wurde das Ei mit selbstgemachter Kalbskopfsülze, soufflierter Eimasse, dekoriert mit kleinsten Speckwürfelchen.

Nicht nur optisch ein Highlight, es schmeckte köstlich. Der Sekt Pinot Rosé Brut von Bruder Gerhard harmonierte hervorragend. Ein großes Kompliment an unseren Bruder Karl-Heinz!!

Als erste Vorspeise genossen wir ein Rindertatar mit Waldpilzen (selbstgesammelte Steinpilze), sommerlichen Salaten, Radieschen und einer delikaten Zitronenmayonnaise. Das Rindfleisch wurde von den Brüdern mit der Hand geschnitten, pikant angemacht und sehr schön auf dem Teller präsentiert. Die Steinpilze waren mit viel Petersilie gebraten. Das Glas „Fumé Blanc Spätlese“ mundete allen Brüdern. Dank an Harald für diesen exzellenten Gang.



Gerd hatte sich eine „Brandade de Moru“ mit Tomatenconcassé vorgenommen. Eigentlich ein richtiger Sattmacher aus der iberischen Küche. Gerd verstand es jedoch aus Stockfisch, Kartoffeln, Tomaten und diversen Salaten eine leichte, geschmackvolle Vorspeise zu zaubern, die sehr gut zu den sommerlichen Temperaturen passte. Mit einem Glas Sauvignon Blanc strahlten alle Brüder große Zufriedenheit aus. Kompliment an Gerd!!

Unser Hauptspeisler Alexis bereitete uns eine Crêpinette von der Taube zu, gefüllt mit heller Fleischfarce, was sich zum roten Fleisch der Taube sehr gut machte. Als Begleiter entschied sich Alexis für Erbsen- und Blumenkohlpurée. Aus den Gebeinen der Taube wurde eine fantastische Sauce gezogen, die diesem Gang einen ganz besonderen Glanz verlieh. Die dazu gebotenen zweierlei Weine, Grauburgunder Spätlese und Blauer Spätburgunder Spätlese aus dem Eichenfass ließen keinen Wunsch offen. Dank an den Hauptspeisler Alexis!!



Hans war für das Dessert zuständig und überraschte die Brüder mit gerösteten Aprikosen mit Rosmarinhonig und einer Anis-Masparponecrème. Serviert wurden die gerösteten Aprikosen auf einem Bett von Nusscrumble, begleitet von zwei Nocken der Anis-Mascarponecrème. Leider wollte die Mascarponecrème nicht fest werden, wie es sich der Koch gewünscht hatte. Geschmacklich war es dennoch ein guter Abschluss eines herausragenden Menüs. Zum Dessert tranken wir den Crémant Baden Brut von Bruder Gerhard.



Wer bis jetzt noch nicht gesättigt war, konnte sich noch an den Zwetschkuchen unseres EM Roland satt essen.

Für die großzügigen Gaben danken wir Roland von ganzem Herzen.

Dirk konnte unserem EM Roland entlocken, dass er von unserem Menü sehr beeindruckt war.

Ebenso danken wir unserem Bruder Gerhard für die Präsentation seiner Weine, die uns allen sehr gemundet haben. Ein Umweg nach Binzen lohnt sich!!

Nicht zu vergessen ist unser Tischler und Mundschenk Hans-Georg, der eine wunderbare sommerliche Dekoration auf die Tafel zauberte und immer für volle Gläser sorgte. Gedankt sei auch allen helfenden Händen, sei es nun am Herd oder an der Spüle.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 29.07.2019