



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

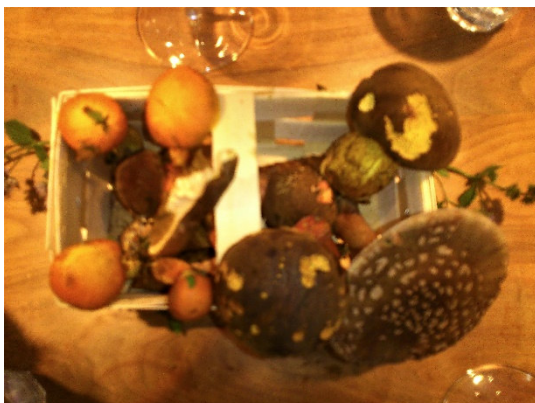
Kochabend vom 23.08.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Gelbschwanzmakrelentatar mit Hühnerherz an Mango-Birnen-Salat auf Portweinjus und Cappuccino von Steinpilzen <i>Chasselas vom Weingut Löffler</i>
Vorspeisen: Dirk	Seeteufel in Knoblauch auf Fenchelgemüse und Reis <i>2016 Vermentino Poggi Imperia</i>
Josef	Sauerkrautrisotto mit geräuchertem Saibling <i>2016 Riesling Alte Reben, Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Josef	Medaillons vom Hirschrücken mit frischen Waldpilzen auf Kartoffel-Sellerie-Gorgonzola-Stampf <i>2016 Spätburgunder Granit Schloss Ortenberg</i>
Dessert: Hajo	Mousse au Chocolat, Palatschinken und marinierte Früchte der Saison <i>2016 Gewürztraminer Auslese Schloss Ortenberg</i>

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

Gäste: Daniel Netzhammer



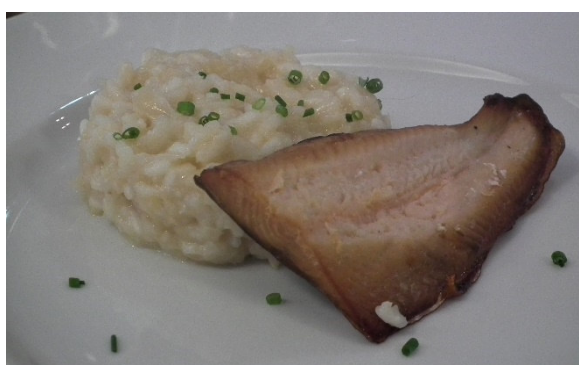
August ist Hochsommer. Wenn dann noch Regen zur Wärme kommt, ja dann gibt es im Wald ausreichend Pilze. Unser Hauptkoch Josef, eine ausgesprochener Pilzspezialist, hat sich das nicht entgehen lassen und uns mit einem wunderbaren Pilzhauptgang verwöhnt. Aber nicht nur im Hauptgericht spielte der Pilz eine herausragende Rolle.

Nachdem alle groben Vorbereitungen abgeschlossen waren, eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend.



Karl-Heinz servierte uns ein sehr schönes Amuse bouche, bestehend aus einem Gelbschwanzmakrelentatar mit Hühnerherz an Mango-Birnen-Salat auf Portweinjus und Cappuccino von Steinpilzen. Das klingt nicht nur sehr arbeitsreich, es ist es auch. Für seine nicht nur heute sehr aufwendigen Amuse bouche gebührt Karl-Heinz ein ganz dickes Lob - herzlichen Dank für deinen Einsatz.

Als erste Vorspeise genossen wir einen gebratenen Seeteufel auf fein geschnittenem Fenchelgemüse (abgeschmeckt mit einem kleinen Schuss Pernod) und Basmatireis. Dirk hatte aus zwei großen Seeteufelfilets gleich große Medaillons geschnitten und sie in der sehr heißen Pfanne scharf angebraten. Der Fenchel wurde fein geschnitten und in Butter, Öl und Sahne langsam gegart. Der 2016er Vermentino rundete diesen Gang hervorragend ab. Herzlichen Dank an Dirk für diese leckere Vorspeise!



CL Hans war sehr gespannt auf den nächsten Gang: Sauerkrautrisotto! mit geräuchertem Saibling. Nun, Sauerkraut und geräuchertes Fleisch oder geräucherter Fisch ist nicht nur in unserer Region wohl bekannt. Aber Sauerkrautrisotto - alle waren gespannt, wie Josef diese selbstgestellte Aufgabe lösen wird. Selbst Italiener wären von dem Ergebnis überrascht gewesen!

Das Risotto war sehr gut ausbalanciert, was die Säure vom Sauerkraut und die leichte Süße vom Reis betrifft. Der Saibling war sehr gut - beides zusammen ein Gedicht. Der Riesling Alte Rebe mundete allen Brüdern. Dank an Josef, das Wagnis hat sich gelohnt!

Als Hauptgang servierte Josef Medaillon vom Hirschrücken mit selbstgesammelten Pfifferlingen und einen Stampf aus Kartoffeln und Knollensellerie, verfeinert durch Gorgonzola. Eine herrliche Sauce wurde aus den Abschnitten des Hirschmedaillon von Bernd zubereitet. Ein Klassiker: Hirschrücken mit Pfifferlingen. Dazu tranken wir einen Spätburgunder Granit vom Weingut Schloss Ortenberg. Dank an den Hauptkoch für dieses leckere Hauptgericht!





Unser Nachspeisler HaJo hat es sich ebenfalls nicht leicht gemacht. Mousse au Chocolat, weiß und schwarz, Palatschinken gefüllt mit Aprikosen und dann noch marinierte Beeren der Saison. Dazu tranken wir einen Schluck Gewürztraminer Auslese. Ein wahrhaft prachtvolles Dessert - ein würdiger Abschluss eines sehr genussreichen Menüs. Dank an HaJo!!

Gedankt sei dem Tischler Harald für seine „pilzreiche Dekoration“ und für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk für stets gefüllte Gläser. Dank auch an alle helfenden Hände, sei es am Herd oder an der Spüle.

An dieser Stelle danke ich auch Karl-Heinz für die Besorgung des neu angeschafften rollbaren Schrankes. Dank auch an Bernd für den Transport des Schrankes vom Lieferanten in unser Kochdomizil.



Bericht und Bilder: Hans Kreim, 27.08.2019