



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

Kochabend vom 27.09.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Gerd	navajas (Schwertmuschel) a la plancha Crémant Vauban
Vorspeisen: Karl-Heinz	Zander auf der Haut gebraten mit griechischem Salat <i>Riesling Fuder Nr. 11, Spätlese Feinherb</i> <i>Weingut Werner Knaut, Winnigen</i>
Hauptgang: Gerd	Schweinebauch auf Rote-Bete-Pürée, Fenchelgemüse und frittierte Alblinsen-Sprossen <i>Sauvignon Blanc, Saint Clair Family Estat,</i> <i>Marlborough Neuseeland</i>
Dessert: Dirk	Käsebrett von Antony, Walnussbrot und zweierlei Baguette <i>Gutedel vom Weingut Jänisch, Kirchhofen und</i> <i>Chateau Sociando Mallet 2002, Magnum</i>

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

**Gäste:** keine

An einem gewitterigen Freitagabend trafen sich die Brüder in der Schwarzwaldküche, um ihrem Hobby zu frönen. Pünktlich konnte unser Chuchileiter Hans den Kochabend mit einem Glas Crémant Vauban eröffnen. Wir tranken einen kräftigen Schluck auf den runden Geburtstag von Alexis und weil es so schön war, nahmen wir einen zweiten Schluck auf unseren Bruder Gerd, der ebenfalls Geburtstag hatte.



Zum Auftakt bereitete uns Gerd Schwertmuscheln zu - natürlich nach einem spanischen Rezept. Nachdem die Schwertmuscheln ausreichend in Salzwasser gewässert wurden, kamen sie in eine heiße Pfanne, wo sie nur ganz kurz gebraten wurden. Serviert wurden die Muscheln mit einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb sowie dem Saft aus der Pfanne. Großes Kino, Kompliment an Gerd.



Als Fischgang kredenzte uns Karl-Heinz einen auf der Haut gebratenen Zander. Dazu servierte er griechischen Salat und eine Blätterteig-Schinken-Stange. Die knackigen sommerlichen Gemüse des griechischen Salats gepaart mit dem Fetakäse ergaben mit dem Zander ein richtig gutes Sommergericht. Dazu tranken wir einen Riesling, Fuder N. 11 vom Weingut Werner Knautd aus Winnigen. Ein Toast auf Karl-Heinz.

Gerd überraschte uns mit einem Schweinebauch auf Rote-Bete-Püree, mit Fenchelgemüse und frittierten Alblinsensprossen. Aus dem Saft der Roten-Bete und dem Bratenjus wurde die Sauce hergestellt. Der Schweinebauch kam in den kalten Backofen und wurde dort mit aufsteigender Temperatur zweieinhalb Stunden gegart. Das Püree von der Roten-Bete wurde durch die Süße einer Pastinake verfeinert. Mit den frittierten Sprossen war der Genuss vollkommen. Der dazu ausgeschenkte Sauvignon Blanc aus Neuseeland passte perfekt zu diesem Hauptgang. Gerd hat es wieder einmal krachen lassen - vielen Dank dafür!



Dirk servierte uns ein wunderbares Käsedessert. Ein großartiges Sortiment an Weich- und Hartkäse wählte Dirk bei der wohl bekanntesten und besten Fromagerie Antony in Vieux-Ferrette in Frankreich aus. Dazu bedienten wir uns an diversen Brotsorten und tranken Weißwein, Gutedel von Winzer Jänisch aus Kirchhofen und wahlweise einen roten Bordeaux 2002 Chateau Sociando Mallet aus der Magnumflasche.



Herzlichen Dank an Dirk für diese exzellente Auswahl.



Und was nicht unerwähnt bleiben soll: Hans hat unsere Tafel gelungen herbstlich dekoriert.

Gedankt sei allen helfenden Händen, sei es am Herd oder an der Spüle.