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

Kochabend vom 25.10.2019 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Herbstlicher Löffel *Crémant von Weingut Bercher-Schmidt*
Vorspeisen: Markus H.	Jakobsmuschel auf Apfel und Krustentiersauce *Crémant von Weingut Bercher-Schmidt*
Josef und Harald	Steinpilz-Carpaccio *Grauburgunder von Holger Koch*
Hans und Harald	Fagotelli mit Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Birnen- und Walnussbutter *Grauburgunder von Holger Koch*
Markus H.	Kohlrolade vom Zander und Zander auf der Haut gebraten mit Belugalinsen *Silvaner Kalkmergel von Knipser*
Karl-Heinz	Weißweinsorbet mit Basilikum
Hauptgang: Markus H.	geschmorter Ochsenschwanz mit Foie Gras, Kräuterschupfnudeln und Rahmwirsing *Spätburgunder Alte Reben oder Spätburgunder 36 Grad Weingut Knab*
Dessert: Alexis	Apfel-Mohnstrudel mit Apfelzabaione

Anwesende Brüder: CL Hans Kreim, OO Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hajo Volz, Hans-Georg Friedel, Karl-Heinz Stöhr, Josef Obert, Harald Krüger, Markus Heiny, Rudolf Saier

Gäste: keine

Nachdem alle Köche des heutigen Abends frühzeitig im Schwarzwaldküchen-Studio eingetroffen waren und mit ihren Vorbereitungen begonnen hatten, konnte unser CL Hans den

Kochabend pünktlich eröffnen. Mit einem kräftigen Schluck Sekt würdigten wir die Geburtstagskinder, die da waren: HaJo Volz (runder Geburtstag), Markus Frank, Stephan Wössner und Harald Krüger.

Den kulinarischen Abend eröffnete Karl-Heinz mit einem herbstlichen Löffel, bestehend aus einem asiatisch angehauchten Kürbissüppchen, einer Garnele mit Algen und einer Dekoration aus Kürbiskernen. Dazu tranken wir ein Glas Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt aus Oberrotweil. Ein verheißungsvoller Auftakt, mal sehen, was da noch kommt.

Markus, unser heutiger Hauptkoch, ließ als nächsten Gang eine gebratene Jakobsmuschel, begleitet von Apfelwürfeln und mariniert mit Sesamöl, an einer Krustentiersauce auftragen. Die Kombination von marinierten Apfelstückchen, Krustentiersauce und dem Jakobsmuschelfleisch erwies sich als erfrischend aromatisch. Der Crémant war dazu ein sehr guter Begleiter und so stiessen wir dankbar auf den Koch an.

Herbstzeit ist Steinpilzzeit, und dieses Jahr ist ein ganz besonderes Pilzjahr. So hat sich die Küchenmannschaft kurzfristig entschlossen, noch einen kleinen Gang Steinpilz-Carpaccio in das Menue einzubauen. Josef hatte auf dem Weg zur Schwarzwaldküche noch einen kleinen Umweg über seinen Pilzwald gemacht und einige herrliche Exemplare von Steinpilzen mitgebracht. Daraus produzierten Josef und Harald ein Steinpilz-Carpaccio. Hauchdünne Scheiben von den Pilzen, etwas Olivenöl, frisch geriebenen Parmesan und etwas Basilikum liessen uns dahin schmelzen! Noch ein Schluck Grauburgunder vom Weingut Holger Koch und alle waren glücklich - Dank an Josef und Harald.

Als erste Vorspeise servierte Hans Fagotelli mit Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Birnen- und Walnussbutter. Das interessante an den Fagotelli ist, dass sich die Füllung im Mund als Flüssigkeit ergiesst. Birne und Walnuss harmonieren wunderbar mit der Gorgonzola-Mascarpone-Füllung. Holger Koch's Grauburgunder war eine gute Wahl zu diesem Gang.

Nun wurde der Fischgang aufgetragen. Ein Teller mit zweierlei vom Zander. Eine sehr feine auf dem Punkt gegarte Zanderfarce im Kohlblatt wurde ergänzt von einem Stück Zanderfilet, welches auf der Haut gebraten wurde. Begleitet von einer Beurre blanc und Belugalinsen war dies ein wahrer Hochgenuss. Dazu servierte Markus einen Silvaner Kalkmergel vom Weingut Knipser. Kompliment an Markus den Jüngeren!!

Karl-Heinz erfrischte uns nun mit einem Weisswein-Sorbet (Sauvignon Blanc) mit gerebeltem Basilikum und einer Krokanttraube. Dank an Karl-Heinz für diese herrliche Erfrischung.

Das Hauptgericht des heutigen Abends war ein geschmorter Ochsenschwanz, auf dem eine kleine Scheibe Foie gras drohnte, mit Kräuterschupfnudeln und Wirsinggemüse. Das Ganze war umgeben von einer fantastischen Sauce, von der man nicht genug bekommen konnte. Markus liess zwei Spätburgunder vom Weingut Knab

ausschenken - Alte Reben aus dem Holzfass und „36 Grad“ aus dem großen Holzfass. Ein wahrer Genuss, dank an Markus d.J.

Alexis beschloss den Abend mit einem Klassiker aus der Wiener Küche nach einem Rezept von Plachutta, dem Grand senior der österreichischen Küche. Nämlich einen ApfelMohn-Strudel mit einer Calvados-Zabaione. Nach all dem feinen Essen und Trinken prosteten wir uns leicht beschwingt zu und genossen wiedermal einen wunderschönen Kochabend. Dank an Alexis für diesen genussvollen Abschluss.

Es war ein großartiger Kochabend, an dem herausragend gegessen und getrunken wurde. Dafür allen beteiligten Brüdern herzlichen Dank. Der Dank gilt auch dem Tischler HaJo, für seine sehr schöne herbstliche Dekoration und für seine Aufmerksamkeit als Mundschenk. Gedankt sei auch allen helfenden Händen an der Spüle.

Bericht und Bilder Hans Kreim, 30 10.2019