



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

Kochabend vom 22.11.2019 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Kar-Heinz	Austern mit Vinaigrette Trio <i>2015 Crémant de Bourgogne brut</i>
Vorspeisen: Josef	Blue Cobia Edelfisch in Zitronensauce mit Spaghettini <i>2016 Schorsch, Weisswein Cuvée, Weingut Steiner</i>
Karl-Heinz, Rudolf	Gambas auf provenzalische Art an Zwiebeltarte <i>2018 Fleurs de Prairie</i>
Karl-Heinz	Rotwein-Sorbet mit Himbeeren
Hauptgang: Karl-Heinz	Gänsekeule mit Champagnerkraut und Herzoginkartoffeln <i>2017 Spätburgunder Fritz Waßmer</i>
Dessert: HaJo	Maronen-Tiramisu <i>2015 Affentaler Spätburgunder Spätlese</i>

**Anwesende Brüder:** OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Markus **Frank**, Markus **Heiny**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Karl-Heinz **Stöhr**, Alexander **Theegarten**, Hans-Joachim **Volz**

**Gäste:** MA Schwarzwaldküchen

Im November ist Martinstag. Mit diesem Namenstag verbinden wir in unserem Land kulinarisch die Gans. So hat es sich unser heutiger Hauptkoch, Karl-Heinz, bei der Erstellung seines Menüs vorgenommen, uns eine Gans zu braten.

Pünktlich konnte unser CL Hans den Novemberkochabend eröffnen. Mit einen Schluck Sekt auf den Geburtstag unseres (leider abwesenden Bruder) Marius eröffnete Hans seine kurze Ansprache. Hans betonte, dass dies der letzte Kochabend von Markus Frank, Alexander und Hans sein wird.

Drei Austern mit Orangen-, Zitronen- und HimbeerVinaigrette stimmten uns auf ein kulinarisch spannendes Menü ein. Die Austern waren sehr frisch und mit den Essigzubereitungen ein wahrer Genuss. Der Crémant aus der Bourgogne war ein sehr guter Begleiter. Dank an Karl-Heinz!



Als erste Vorspeise wurde ein Blue Cobia auf Spaghettini mit Zitronensauce serviert. Hierbei handelt es sich um einen Edelfisch aus der Familie der Makrelenfische. Da diese Fische unentwegte Schwimmer sind, haben sie ein sehr festes Fleisch.



Ein ordentlich großes Filet wurde in gleich große Würfel geschnitten und dann in der Zitronensauce langsam gar gezogen.

Josef hatte unter Zuhilfenahme seiner „kleinen Nudelmaschine“ hervorragende Spaghettini produziert. In Begleitung von „Schorsch“, einem Weißwein-Cuvée, war dieser Gang ein kulinarisches Erlebnis. Gratulation an Josef!!

Rudolf und Karl-Heinz produzierten eine provenzalische Zwiebeltarte von roten Zwiebeln und Blätterteig. Die Zubereitung war „a la TarteTatin“, also auf Kopf gebacken. Dazu servierte Karl-Heinz argentinische Tiefsee-Gambas, welche im Wok mit viel Zwiebeln und Knoblauch gebraten wurden. Der Rosé Fleurs de Prairie, Côtes de Provence, war ein wunderbarer Begleiter. Kompliment an die Köche!



Mittlerweile hat Karl-Heinz in der Zubereitung von Sorbet's die Meisterklasse erreicht. Er servierte uns ein Rotwein-Sorbet mit Himbeeren - einfach sensationell!!!

Nun kam die Gänsekeule auf den Tisch!! Die Keulen wurden 24 Stunden mariniert und anschliessend 12 Stunden „sous vide“ gegart. Vorort wurden die Keulen dann im Backofen ca. 1 Stunde kross gebraten. Begleiter war ein Champagnerkraut erster Güte und Herzoginkartoffeln, wie man sie sich besser nicht wünschen kann. Der Spätburgunder von Fritz Waßmer rundete diesen Gang bestens ab. Prost Karl-Heinz samt Beiköchen!!



Herbstlich sollte auch dieses Menue ausklingen. Dafür hat uns HaJo eine Maronen-Tiramisu zubereitet. Der dafür verwendete Bisquit wurde klassisch mit Espresso getränkt und dann weiter mit Maronen- und Mascarpone-Creme aufgebaut. Wichtig ist, dass die Tiramisu nun 24 Stunden durchkühlt. Vorort wurde sie dann mit einer Mischung aus Kakao und Zimt fein abgestreut. Dekoriert wurde der Teller dann noch mit Himbeeren und mit karamellisierten Macadamianüssen. Die Spätlese von Affentaler Spätburgunder liess alle Augen glänzen - herzlichen Dank an den Nachspeisler.



Was wäre ein Kochabend ohne die vielen helfenden Hände aller Kochbrüder, denen ebenfalls unser aller Dank gilt. Ebenso Dank an den Tischler für die herbstliche Dekoration und den fortwährenden Nachschub an Wein und natürlich auch an Wasser.

Bericht und Bilder Hans Kreim, 27.11.2019