



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

Kochabend vom 14.12.2019, Schwarzwaldküche Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Hummer in Safrangelee <i>Champagner Pommery</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz Karl-Heinz/Josef Karl-Heinz	Weinsuppe mit Croutons <i>Weißburgunder Weingut Gleichenstein</i> Grüner Risotto und gebratener Seeteufel an Champagnersauce <i>Grauburgunder S. Bimmerle</i> Champagnersorbet
Hauptgang: Rudolf	Rehrücken mit römischen Gnocchi und Rosenkohl <i>Spätburgunder Weingut Huber, Maltadingen</i> <i>Primitivo di Manduria</i>
Dessert: Gerd	Crema Catalana mit Orangen <i>Champagner Pommery Brut Royale</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis **Schmelzer**
Bernd **Fleig**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**,
Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**, Stephan **Wössner**

Jahresabschluss, letzter Kochabend für 2019!!

Ein sehr ereignisreiches Jahr für unsere Chuchi Freiburg mit einem sehr schönen Weinflirt, diesmal beim Weingut Arndt Köbelin und unserem Essen mit Damen in Freiburg-Munzingen im Restaurant „S' Herrehus“ findet einen würdigen Abschluss an diesem Kochabend.

Nachdem bereits seit Mitte des Jahres 2019 feststand, dass unsere Chuchi zum Jahresende Marius, Alexander nach mehr als 20 Jahren, Hans nach mehr als 10 Jahren und unser lieber Markus nach 51 Jahren Mitgliedschaft (!!!) verlassen werden, stand dann im November fest, dass wir mit Bernd, Dirk, Gerd, Harald und Josef noch weitere fünf liebe Kochbrüder im kommenden Jahr in unserer Chuchi vermissen werden. Bernd, Gerd, Harald und Josef werden ab Januar die Chuchi „Geroldseck-Lahr“ gründen und unser fröhliches Hobby mit dieser neuen Chuchi weiter hochhalten.

Am 14. Dezember trafen wir uns, quasi schon einmal, um uns auf das kommende Jahr vorzubereiten, in kleinerer Runde. Unsere Brüder Rudolf und Karl-Heinz hatten sich ein wunderbar festliches Menü ausgedacht, so einiges vorgenommen. Entsprechend intensiv, konzentriert und sehr fröhlich waren alle anwesenden Brüder am Werkeln und mit Vorbereitungen schon zeitig beschäftigt.

Die Tafel hatte derweil Josef schön weihnachtlich und festlich gedeckt und dekoriert. Auch dieses Mal hatte er für uns die Menükarten gedruckt und ließ es sich nicht nehmen, die Karten ganz unterschiedlich und daher individuell mit heiteren Bildern aus einem Kochbuch zu illustrieren, welches er gerade zu Hause verzweifelt sucht.

In Abwesenheit unseres scheidenden Chuchileiters Hans und unseres ebenfalls abwesenden und scheidenden stellvertretenden Chuchileiters Dirk, war es an Rudolf, den Abend mit seiner Begrüßung einzuleiten.

Hajo hatte anlässlich seines runden Geburtstages im September 2019 versprochen, sämtliche Getränke für diesen letzten Kochabend des Jahres zu „sponsern“. Lieber Hajo, eine ganz, ganz ausgezeichnete Idee war das und noch dazu eine sehr noble Geste, schon im Hinblick auf unseren beachtlichen Durst, den wir an Kochabenden entwickeln.

So prosteten wir uns noch während des Kochens mit einem äußerst anständigen Spätburgunder des Weinguts Wasmer zu und noch bevor wir uns für unser Menü zu Tisch begaben, mit ein paar hervorragenden Schlückchen eines formidablen Champagners Heidsieck Monopole Rosé.

Dir, Hajo, vielen herzlichen Dank für Deine großzügigen Gaben, die wir an diesem Abend sehr genossen.



Weiter und richtig los ging es am großen Tisch. Den Beginn, und dies ist ja in der Chuchi Freiburg schon gesetzt, machte Karl-Heinz mit einem außergewöhnlichen und außergewöhnlich fein schmeckenden „Löffel“, bestehend aus Hummer in einem Safrangelee. Optisch ein Augenschmaus, geschmacklich ein Gaumenschmaus! Lieber Karl-Heinz, bitte, bitte für kommendes Jahr nur noch solche Highlights!

Dazu ein weiteres Schlückchen vom fein-prickelnden Champagner, Amuse, was willst du mehr!

Es folgte sodann eine Weinsuppe. Vermutlich hatten eine solche Suppe die wenigsten von uns zuvor gekostet. Von daher, und da nimmt der Autor sich in keiner Weise aus, war eine solche Suppe zunächst einmal eher, na ja, „Neuland“ und – zugegeben – sehr skeptisch war der Schreiberling daher schon.

Wie man (n) sich doch täuschen kann, zur Skepsis bestand überhaupt kein Anlass: Diese Suppe war geschmacklich fulminant, überhaupt nicht mal eben so beiläufig und säuerlich nach Wein schmeckend. Nein! Diese Suppe war konzentrierter Wein, sie besaß konzentrierte Säure ohne dabei unangenehm und eben zu säuerlich zu schmecken. Sie schmeckte angenehm fruchtig. Rundum ein tolles Erlebnis, vielen Dank lieber Karl-Heinz für dieses Erlebnis. Begleitet wurde die Suppe von einem Weißburgunder des Weinguts Gleichenstein, Oberrotweil, ein sehr angenehmer und sehr wohl passender Wein zu diesem Gang.





Es folgte gebratener Seeteufel zu einem grünen Risotto. Auch hier war es Karl-Heinz, der den Löffel führte. Karl-Heinz hatte sich für Erbsen entschieden zum Risotto, auch für die hübsche Farbe. Eine gute Wahl, geschmacklich sehr überzeugend, dazu ein auf den Punkt gebratener Seeteufel und eine ausgezeichnete Sauce auf der Basis von Fischfond und Champagner. Vielen Dank für dieses sehr fein mundende Gericht, Karl-Heinz. Diesen Gang begleitete ein Grauburgunder aus der Ortenau vom Weingut Bimmerle ganz hervorragend.

Ein Püschchen gab es für uns mit einem Sorbet, ganz klassisch und diesmal in der Variante Champagner. Auch hierfür „alle Daumen hoch“, Karl-Heinz.



Es folgte das nächste Highlight mit der Hauptspeise, zubereitet von unserem lieben Rudolf: Rehrücken mit römischen Gnocchi und Rosenkohl. Großes Kino!



Der Rehrücken war köstlich, butterzart gegart, zart rosa anzusehen und einfach perfekt gewürzt; meine Güte, was für ein Genuss war das: Bissen für Bissen für Bissen Hochgenuss. Dazu gab es ein klassisches Wintergemüse mit dem Rosenkohl (der darf ruhig öfter wieder auf den Teller kommen) und als weitere Beilage „Römische Gnocchi“, als Halbmonde ausgestochen und ganz ausgezeichnet zu diesem Gang geschmacklich passend. Alles nappiert und geschmacklich abgerundet durch eine exquisite Sauce, wir waren rundum begeistert.

Begleitet wurde der Hauptgang von zwei nicht minder wohlschmeckenden Rotweinen, einem Spätburgunder vom Weingut Bernhard Huber aus Malterdingen und alternativ einem „Primitivo di Manduria“.

Sozusagen mit einem Près-Dessert verwöhnte uns Gerd mit einer Crema Catalana und Orangen, einem großen Klassiker der spanischen Küche. Mit seiner Interpretation dieses Klassikers hatte uns Gerd eine exquisit schmeckende, ganz hervorragende Nachspeise serviert, köstlich, und köstlich auch die fein marinierten und teils kandierten Orangen dazu. Ganz herzlichen Dank lieber Gerd für diese wunderbare Nachspeise. Zu trinken gab es, davon hatten wir ja auch noch so einiges vorrätig ..., Champagner, dieses Mal einen Pommery Brut Royale.



Und dann, schließlich noch ein großer Klassiker, Engadiner Nusstorte, die Rudolf zubereitet und mitgebracht hatte. Ganz ausgezeichnet, und dazu, leicht zu erraten, noch mehr Champagner...

Ordentlich getrunken haben wir, viel diskutiert, angeregt unterhalten haben wir uns und sehr viel gelacht. Aber, wir haben auch hervorragend gespeist.

Großen Dank gilt allen anwesenden Kochbrüdern, die alle gemeinsam an diesem Abend einen sehr gelungenen, sehr heiteren und doch auch festlichen und vorweihnachtlichen Kochabend gestalteten. Es hat viel Freude gemacht.

Auf ein neues Jahr, wenn auch nicht in altbekannter Runde, lasst es uns angehen und Freude an unserem fröhlichen Hobby haben.

Allen alles Gute für dieses neue Jahr und auf bald, wir werden uns hoffentlich bald alle wiedersehen.

Bericht und Bilder Alexis Schmelzer, 27.12.2019