



Kochabend vom 24.01.2020, Schwarzwaldküche Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Geräucherter Lachs auf Zwiebel-Chutney <i>Champagner gestiftet von Markus Senior</i>
Vorspeise: Hajo	Cappelletti <i>Grauburgunder 2018, Weingut Hermann Dörflinger</i>
Hauptgang: Alexis	Gefüllte Lammkeule mit Kartoffel-Chicorée-Gemüse <i>Barbaresco Starder 2013, Az. Agr. Traversa, Neive</i>
Dessert: Markus	Delizia di Agrumi <i>Moscato d'Asti, "Bricco Quaglia", La Spineta</i>

Anwesende Brüder: Alexis, Hajo, Hans-Georg, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

Der 1. Kochabend 2020!

Fast vollständig – leider musste Stephan kurzfristig passen – und in kleiner Runde sind wir frohgemut in das neue Kochjahr 2020 eingestiegen.

Ganz bewusst hatten wir uns ein nicht zu aufwändiges Programm für diesen Start vorgenommen, galt es doch eine ganze Reihe von Formalien neben unserer eigentlichen Passion abzuarbeiten.



Den Anfang für unser leicht italien-affines Menü machte Karl-Heinz mit einem vorzüglichen Löffel. Der von ihm selbst geräucherte Lachs, zu einem kleinen Quader sauber geschnitten, lag auf einem vorzüglichen Zwiebel-Chutney-Bett und war benetzt von einer sehr, sehr feinen, ganz leicht scharfen asiatischen Sauce. Mit auf dem Löffel hatte Karl-Heinz „Avocado-Perlen“ und eine sehr hübsche „Koralle“ drapiert. Während die beiden zuletzt genannten Komponenten eher der Optik geschuldet waren, spielten die beiden zuerst genannten Komponenten geschmacklich die Hauptrolle. Wir waren schwer angetan und voll des Lobes für Karl-Heinz, der in allerbesten Manier sein „Löffelschaffen“ mit dieser Kreation fortgesetzt hat.

Den flüssigen Auftakt zu unserem Menü konnten wir mit einem vorzüglichen Champagner, gestiftet von unserem lieben Bruder Markus, dem älteren, gestalten. Markus hatte, wie allseits ja bekannt, im Oktober des vergangenen Jahres Geburtstag und wollte es sich nicht nehmen lassen zwei Flaschen dieses edlen Nektars zu spendieren. Vielen herzlichen Dank Dir Markus! Wir haben uns fröhlich zugeprostet und dabei fest an unseren Senior Markus gedacht.



Weiter ging es mit einer Vorspeise aus der italienischen Küche, Cappelletti, man kann schon sagen, ein echter Klassiker aus der Region Emilia!

Der beeindruckenden Anzahl von doppelten Konsonanten im Namen des Gerichts steht in gar keiner Weise dem Aufwand und Wareneinsatz nach, der bei der Zubereitung dieses Gerichts zu treiben ist. Hajo wird ein Liedchen hiervon singen können, richtig?

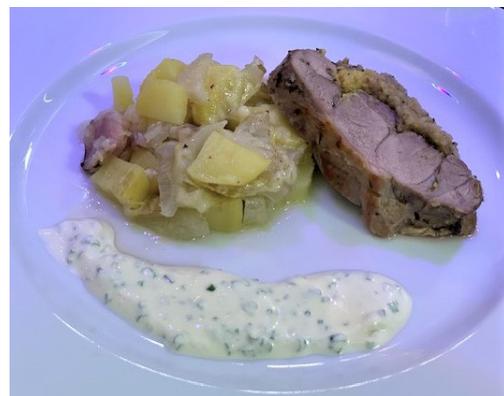
Im Grunde geht es um eine Art Raviolo, der in unserem Fall mit Hähnchenbrust gefüllt war, und zu guter letzt in einer feinen Suppe schwimmt.

Hört sich ganz einfach an. Nun ja, da muss zunächst einmal ein Nudelteig gefertigt werden, dann wird das Fleisch des Hähnchens mit allerlei Zutaten mariniert und dann auch noch farciert, aus den Knöchlein des Hühnchens wird mit einer Reihe Gemüsen und Gewürzen das Süsspchen gekocht, welches dann auch noch mit Linsen verfeinert wird; ach ja, und dann waren da auch noch ein paar Artischocken. Linsen und Artischocken werden selbstverständlich separat zubereitet und dann erst am Ende in das Süsspchen gegeben. Nicht zu vergessen, die Ravioli werden im Wasser gar gezogen und dann auch noch ein ganz klein wenig in einer Pfanne mit Butter geschwenkt.

Das Ergebnis war erstklassig und wir waren uns einig, dass sich all die Mühe und der Aufwand, die sich Hajo bei der Zubereitung geben musste, in jedem Fall gelohnt haben. Große Klasse! Begleitet wurde dieser Gang von einem Grauburgunder aus dem Markgräflerland, Weingut Dörflinger, ein vorzüglicher und nicht aufdringlicher Zeitgenosse.

Die Hauptspeise und deren Zubereitung lag dieses Mal in den Händen des Schreiberlings. Er wollte etwas mit Lamm machen und da er nicht lange vor dem Kochabend eine Zubereitung gesehen hatte, bei der die Lammkeule in ein Backpapier eingeschlagen wurde, darin angebraten und dann im Backofen fertig gegart, dachte er, das könne er ohne weiteres nachmachen.

Dachte er...



Grundsätzlich nicht allzu aufwendig, von der – möglichst nicht zu großen – Keule wird der Knochen entfernt. Das Fleisch wird hiernach leicht plattiert und mit den üblichen Verdächtigen an Gewürzen, Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch und Kräutern der Provence behandelt. Ein klein wenig Olivenöl wird auch noch darauf verteilt. Nebenher wird aus einigen Scheiben Toastbrot, klein

geschnitten, zusammen mit frischen Thymianblättchen und klein geschnittenem Rosmarin sowie Eiweiß, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, eine leichte Farce hergestellt.

Hiermit wird die Innenseite der Keule sodann bestrichen und die Keule in das Backpapier eingeschlagen. Dieses Paket wird dann auch noch mit einer Schnur fixiert. Dann wird das Paket in einer beschichteten Pfanne, in der eine ordentliche Portion Olivenöl erhitzt wurde, allseits angebraten. Das angenehme ist nun an dieser Garmethode, dass man das Paket ohne weiteres zur Seite stellen kann und das Fleisch zu einem späteren Zeitpunkt im Ofen fertig garen kann. Allerdings, und das ist bei der Sache dann die Schwierigkeit, sollte man dringlichst darauf achten, den Garpunkt für das Fleisch im Ofen zu treffen, schließlich sollte das Fleisch ja zartrosa, saftig zart sein! Nun, hieran ist der Schreiberling letztlich gescheitert, weil er das Gargut schlicht aus den Augen verlor.

Als Beilage gab es ein gemischtes Gemüse aus Kartoffeln, kräftigem Bauchspeck Chicorée und gutem Bergkäse. Die Sauce bestand aus frischen Kräutern (Petersilie gehackt), Schmand, Olivenöl mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Alles in allem im Geschmack gut bis sehr gut, in der Zubereitung, was das Fleisch anlangte, nicht gut.

Als Weinbegleitung gab es einen Barbaresco des Jahrgangs 2013, der allen Anwesenden ausgezeichnet mundete, geschmacklich gut passte und auf seine Weise das Manko beim Fleisch übertünchen konnte.



Einen wirklich würdigen Abschluss dieses ersten Kochabends im neuen Jahr präsentierte uns Markus, der jüngere. Ebenfalls ein Gericht aus der italienischen Küche, Delizia di Agrumi. Dabei handelt es sich um eine mit Limoncello äußerst verfeinerte Zitronencreme, die auf Biskuitböden geschichtet wird. Äußerst erfrischend. Den „Zitronenschnaps“ hatte Markus im vergangenen Jahr selbst hergestellt, so sind sie halt, die Chemiker. Der Stoff war exquisit. Im Übrigen hat Markus die gesamte Nachspeise vor Ort und unter nicht unerheblichem Zeitdruck fertiggestellt.

Allein dafür galt unser aller größte Anerkennung. Und dass dieses Dessert dann auch noch grandios mundete, ließ uns alle äußerst fröhlich sein. Zu dieser Fröhlichkeit trug selbstverständlich auch noch der flüssige Begleiter für die Nachspeise bei, ein wunderbarer Moscato d’Asti. Hervorragend, Hut ab - und großen Dank für Deinen Einsatz, lieber Markus.

Nach all solchen Genüssen galt es dann auch noch etliches an organisatorischen Dingen zu klären. Unter anderem die Wahl eines neuen Chuchileiters. Einstimmig haben wir dann hierzu Hans-Georg erkoren. Lieber Hans-Georg, ganz herzlichen Dank für Deine Bereitschaft diesen Job zu tun und stets ein gutes Händchen bei Deinem Tun.

So kann’s weitergehen...

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, im Januar 2020