



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

Kochabend vom 21.02.2020, Schwarzwaldküche Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	„Bierkalbsleberle“ mit Bratkartoffeln und Wirsing-Dip <i>Urtrunk Bier</i>
Vorspeise: Stephan	Kabeljau mit Linsenallerlei <i>Grauburgunder</i>
Hauptgang: Rudolf	Kalbsbäckle mit Pastinakenpüree <i>Campo Arriba</i>
Dessert: Karl-Heinz Rudolf	Karthäuserklöße <i>Crémant</i>

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

Alle Brüder an Bord!, ... unser 2. Kochabend 2020



Kochabend am „Fasnet-Friddig“, fast könnte man sagen ausgerechnet. Wir sind aber allesamt „kohnärrisch“, ganz offensichtlich, denn sonst wären an diesem närrischen Freitag nicht alle Brüder mit dabei gewesen, obwohl es ja allenthalben andere Veranstaltungen gab.

Pünktlich gegen 18:30 Uhr konnten wir mit unserem Amuse starten und nahmen hierzu an der wunderbar von Markus dekorierten Tafel Platz.

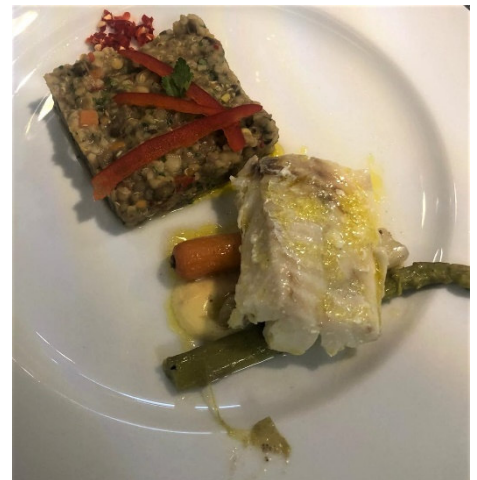
Karl-Heinz hatte für unser Amuse einen Löffel mit Kalbsleber kreiert. Wunderbare Idee auch angesichts bevorstehender Fastenzeiten. Zunächst hatte er aus kleinen Kartoffelchen mit fein gehackten Schalotten und ein ganz klein wenig Knoblauch sowie gutem Bratfett

„Mini-Bratkartoffeln“ hergestellt. Bereits zu Hause hatte er Radieschen fein gehobelt und sodann mit Melfor-Essig, Haselnussöl zusammen mit Salz (mindestens über Nacht) mariniert. Als weitere Komponente für seinen Löffel hatte Karl-Heinz Wirsingsblätter fein portioniert und dann im Backofen auf einem Backpapier mit einer Marinade aus Olivenöl, Salz und Chili für 90 Minuten bei 110° quasi gedörrt. Die Leber hatte er in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert und meliert, um sie sodann kurz in der Pfanne anzubraten, fein mit Bütterchen, das gibt halt ein wunderbares „G’schmäckle“.

All diese Zutaten akribisch auf dem Löffel drapiert ergab sich ein vor allem auch geschmacklich wunderbarer Einstieg in unser Menü. Ausgezeichnet Karl-Heinz, hervorragend. Ganz schlicht und rustikal gönnten wir uns hierzu – wie auch ein ganz klein wenig schon während der Köchelei – ein Bierchen, sehr gute Idee.

Es folgte mit seinem Zwischengang Stephan, den wir lange in unserem Kreis vermisst hatten. Stephan erfreute uns in erheblichem Maße durch ein von ihm so bezeichnetes „Linsenallerlei“ zu welchem er in Olivenöl pochierten Kabeljau reichte.

Das Fertigen seines „Linsenallerlei“ gestaltete sich als beachtlich aufwendige Prozedur: Bereits zu Hause hatte Stephan Belugalinsen, rote Linsen, schlichte Tellerlinsen, weiße Quinoa, geschliffenen Dinkel und Chia-Samen (von all diesem Zeugs in etwa dieselbe Menge, 80-100 g) nacheinander und entsprechend ihrer unterschiedlichen Garzeiten mit Karotten und Petersilienwurzeln in einem großen Topf mit reichlich Wasser vorgegart. Das Wasser hatte er ordentlich gesalzen. Nach etwa einer halben Stunde köcheln hat er das Wasser abgegossen und alle Zutaten im Topf belassen. Nachdem alles ein wenig abgekühlt hatte, hat er einige Lauchzwiebeln geschnitten dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Sojasauce alles gut vermengt und abgeschmeckt. Danach wurde der Topf samt Inhalt im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden gekühlt.



Vor Ort hat er dann die vorgegarten Zutaten im Topf erwärmt und nochmals mit den Gewürzen, dem Essig und der Sojasauce kräftig abgeschmeckt.

Die Kabeljaufilets hatte Stephan in entsprechend gleich große Portionen geteilt. In einer großen Pfanne wurde reichlich Olivenöl erwärmt (nicht über 60°!), welches Stephan mit einigen Zweigen Rosmarin aromatisiert hatte. Hier, in diesem wunderbar duftenden Öl-Rosmarin-Gemisch ließ Stephan den Kabeljau „baden“ und gar werden. Nebenbei hatte er zur Deko frische Spargelspitzen von grünem Spargel und „Babykarotten“ in Butter sautiert und auf die ganz Schnelle (näher wollen wir das an dieser Stelle nicht vertiefen) mit etwas Weißwein eine Sauce gefertigt.

Auf dem Teller wurde das „Linsenallerlei“ dann sehr hübsch und quadratisch-praktisch angerichtet, dazu der pochierte Kabeljau, Spargelspitzen und Karotten samt Sauce, ein wirklich äußerst appetitanregender und sehr ansprechend aussehender Teller.

Geschmacklich war das alles vortrefflich, vor allem war auch der Garpunkt für den Fisch perfekt getroffen, wunderbar saftig war der Fisch. Herzlichen Dank Stephan, das war super. Als Begleitung hierzu gab es einen schlichten Grauburgunder, der hervorragend passte.

Die Hauptspeise steuerte Rudolf zum Menü bei, der im Übrigen als Hauptspeisler der „Spiritus Rektor“ der gesamten Gestaltung des Menüs war. Bekanntermaßen ist unser Rudolf – unter anderem – Spezialist für die Zubereitung großer Klassiker. Das hat er mit seinen hervorragend zubereiteten „Kalbsbäckle an einem Pastinakenpüree“ einmal mehr eindrucksvoll zelebriert. Die Bäckle fein angebraten, einen Kalbsfond wunderbar angesetzt und mit Rotwein dann und allerlei Gewürzen und Kräutern im Schmortopf im Backofen gegart.



Ach ja, so ein Schmorgericht ist doch was Tolles, wie es in aller Ruhe garen kann und ganz nebenbei noch dazu immer eine köstliche Sauce produziert. So hat Rudolf gut Zeit gehabt und ein wunderbares Püree aus Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie und ein paar Topinambur zuzubereiten, sehr wohl abgeschmeckt und ausgezeichnet im Geschmack passend zur Sauce und den butterzarten Kalbsbäckchen. Als optisches wie auch noch geschmackliches Highlight hatte Rudolf einige Birnenspalten der Nashi-Birne, ca. 25 Min. in einer Zucker/ Bratfondmischung karamellisiert, beigelegt.

Dazu tranken wir einen sehr kräftigen spanischen Rotwein, das war passgenau der Wein, der den sehr intensiven und ausdrucksstarken Aromen und Geschmäckern dieser Mahlzeit Paroli bieten konnte.

Große Klasse lieber Rudolf, und ganz herzlichen Dank, dass wir wieder einmal einen solchen Klassiker genießen durften.

Es folgte das Dessert, welches im Wesentlichen von Karl-Heinz zubereitet war, Karthäuserklöße und dazu eine Weinschaumsoße.

Nun, Karthäuserklöße, sowas dürfte es in unserer Chuchi bestimmt eine halbe Ewigkeit nicht mehr gegeben haben. Bei dieser Art Klößen handelt es sich im Grunde um eine Abwandlung des „Arme Ritter“. Um die Form von Klößen zu erhalten werden hier altbackene Brötchen verwendet, möglichst wirklich altbacken.



Mit einer Reibe, feine Lochung, wird die Kruste von den Brötchen gerieben und die Brötchen darüber hinaus in eine Form gebracht, die einem Globus ähnelt. Der Abrieb wird aufbewahrt. Die entstandenen Klöße werden in einer Mischung aus Milch, Sahne, geschlagenem Eigelb, Zucker und gemahlenem Zimt für ca. 10 Minuten eingeweicht. Dann werden die Klöße zunächst im Brotabrieb gewendet und schließlich in einer großen Pfanne im Butterschmalz ausgebacken.

Nebenher galt es eine Weinschaumsoße zu produzieren. In diesem Zusammenhang fielen unsere Augen auf den vor Ort befindlichen Thermomix, welcher, wie satzsam bekannt, ganze Heerscharen von Hausfrauen und Hobbyköchen in Liebhaber dieses Gerätes und auf der anderen Seite echte „Hasser“ gespalten hat, man könnte vielleicht auch sagen es gibt in diesem Zusammenhang auf der einen Seite „Gläubige“ wie auf der anderen Seite „Ungläubige“. Der Schreiberling outet sich an dieser Stelle ganz eindeutig als jemand, der den Thermomix für vielfältige Aufgaben in der Küche sehr schätzt, so zum Beispiel zum fertigen dieser Weinschaumsoße. Zutaten in das Gerät hinein, nach Anweisung Temperatur einstellen, Zeit und Geschwindigkeit, und los geht's. Das Ergebnis hervorragend.

Ein wirklich uraltes Rezept, einfach, ja, und einfach auch köstlich.

Dazu gönnten wir uns einen Crémant aus dem Elsass.



Also, an so einem närrischen Freitag, dies können wir nun bestätigen, hatten wir närrisch Freude daran, was wir uns und natürlich vor allem die Brüder am Herd, wunderbares zubereitet hatten und dazu fröhlich getrunken hatten.

Ein klein bisschen etwas „drauf setzte“ Markus, der keinen Aufwand gescheut hatte und nahe seiner Arbeitsstätte einige „Scherben“ erworben und mitgebracht hatte. Die Dinger waren ratzfatz gefuttert und ließen den ein oder anderen von uns etwas frustriert sein, als der Nachschub fehlte.

Ein schöner Kochabend neigte sich zu Ende und wir nutzten die Gelegenheit auch noch einiges im Hinblick auf das organisatorische wegen unserer Chochete mit unseren Schweizer Brüdern zu besprechen. Der Märzkochabend wird am Freitag, 13. März stattfinden, bis dahin, bleibt alle gesund!

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