



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

Kochabend vom 13.03.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Mediterranes Rindertartar mit Avocadocrème <i>Puech-Haut Prestige 2018</i>
Vorspeise: Hans-Georg	Skrei mit Pilzen <i>Chablis Louis Jadot, 2018</i>
Hauptgang: Karl-Heinz	Rehrücken, Demi Glace, Blumekohl-Mousse und Babyspinat <i>Cabernet Sauvignon Azienda Agricola Garda 2016</i> <i>Leggenda Primitivo Di Manduria Vignetti del Salento, 2016</i>
Dessert: Rudolf Karl-Heinz	Schwarzwälder Kirsch im Glas Apfelrose im Blätterteigmantel, Kiwi-Sorbet <i>Pinot Rosé Brut Kilian Hunn</i>

Anwesende Brüder: Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

Der etwas andere Kochbericht!
Zur Begrüßung tranken wir einen Crémant d'Alsace, Ebelmann.



Kochbericht vom 13.3.2020

Schwarzwaldküche Freiburg

Es war ein denkwürdiger Kochabend an jenem Freitag den 13. März zu einer ganz besonderen Zeit.

Nachdem Stephan und Alexis abgehen mussten waren 5 Kochbrüder anwesend. Nach Begrüßung „per Ellenbogen“ gingen wir frisch ans Werk, Harv-Heinz hatte die Federführung, das von ihm zusammengestellte Menü findet sich in der Anlage.

Zuvor hatte Tischler Rudi mit frischen Frühlingsblumen für eine wunderschöne Tischdekoration gesorgt.

Die überschaubare Anzahl der Kochbrüder bringt es natürlich mit sich, dass jeder kräftig mitarbeiten durfte, was viel Spaß gemacht hat.

Der Kochprozess ging zügig voran, das lag auch am gereichten „Kochwein“ einem 2018er Püsch-Haut Prestige.

Ein feines Tröpfchen zum Eintieg in den Kochabend.

Als „Amuse Gueule“ gab
es ein mediterranes Rinder-
tatar mit Avocado crême,
die sich in einer perfekten
Schärfe präsentierte. Der
mediterrane Charakter des
Tatars (gemäß Duden ohne
„R“ in der Mitte) ergab sich
aus der Zusammenstellung der Gewürze
und Zutaten, insbesondere durch die
eingesetzten Tomaten und die Oliven.
Ein Crémant d'Alsace Ebelmann
war ein wunderbarer Begleiter.

Weiter ging es mit der Vorspeise bzw.
dem Fischgang.

Der Jahreszeit entsprechend war dies
ein Winterkabeljau (Skrei), der
nur bis Anfang April bei uns
erhältlich ist.

Der Fisch wurde mit Zitronensaft und
Meersalz gewürzt, in Walnussöl ange-
braten, mit Noilly Prat abgelöscht
und warm gestellt.

Butter und geröstete Hanfbröten
kamen hinzu

Gehratene Pilze mit Schalotten,

Knochenbrühepaste und Beltramico,

eingekocht mit Geflügel-
fond waren eine schöne
Abrundung des Fischgangs.
Als Beilage gab es ge-
grillte Kartoffelchen mit
Tomaten Mojo.

Da der Fisch bekanntlich schwimmen
muß, wurde ein 2018er Chahlis
Louis Jadot gereicht.

Der Befriedigung unserer fleischlichen
Gelüste diente an jenem Abend ein
ausgelönter und sauber parierter
Rehrücken.

Nach kurzem Anbraten verschwand
das Fleisch im Herd um später im
idealen Garzustand auf die Teller
zu kommen

Wie wir wissen ist die Herstellung
einer klassischen „Demi-glace“ eine
besondere Leidenschaft von Kochbruder
Karl-Heinz.

Für die Produktion dieser „Königin
der Saucen“ sind perfekte Zutaten
sowie viel viel Zeit und Geduld
unabdingbar.

Ein wunderbarer Geschmack war die
Belohnung für die große Mühe.

Begleitet wurde der Hauptgang von einer Blumenkohl-Mousse mit Chips sowie von herrlich abgeschmeckten Essigdatteln.

Schließlich sorgte noch ein Beilage mit Babyspinat à la-Karl-Heinz für die geklungene Abrundung des Gerichtes. Zwei kräftige Rote aus Italien (Cabernet Sauvignon und Primitivo) waren die passenden Begleiter.

- Als Dessert gab es ein „Dreierlei“ aus
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
 - Apfelrose im Blätterteigmantel
 - Kiwi-Sorbet

Die Torte im Glas war von Rudi perfekt vorbereitet, die einzelnen Komponenten optimal abgestimmt. Für die Apfelrose wurden die Blätterteigteile mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit hauchdünnen Apfelspalten belegt.

Danach ging es (in gebutterten Muffinformen) für ca. 40 Minuten in den Backofen.

Das Kiwi-Sorbet gab
es natürlich auf dem
Löffel!
Insgesamt ein wunder-
schöner Teller zum
Abschluß unseres Menüs,
dann ein Pinot Rosé
Brut Kilian Hunn.

Es war unser erster Kochabend im
Zeichen der beginnenden Corona
Pandemie.

Es war jedoch noch nicht abzunehmen
wie die Situation weiter eskaliert.
Zwischenzeitlich ist das öffentliche
Leben weitgehend zum Stillstand
gekommen.

Auch wir mussten fixe Termine
(Chochez, Besprechungsabend usw.)
absagen. Geplante Events sind mit
Fragezeichen versehen

Dennoch: Es wird weitergehen, wir
bleiben optimistisch und -hoffentlich!-
alle miteinander gesund.

Bericht von Hajo im März 2020