








Kochabend vom 17.07.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

<p>Vorspeisen: Karl-Heinz</p>   <p>HaJo</p> 	<p>Frittiertes Ei auf Meerrettichschaum an Morcheln und Kräutern Ca, Maiol Lugana</p> <p>Flusskrebse mit Lachsmousse an Safransauce in Caccavalle Méraval Cotes de Provence Rosé</p> <p>Jakobsmuschel auf Rote-Bete - Carpaccio und Mango Chutney Auxerrois Baden</p>
<p>Hauptgang: HaJo</p> 	<p>Lammrücken mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und schwarzen Nüssen</p> <p>Spätburgunder Kaiserstuhl</p>
<p>Dessert: Hans-Georg</p> 	<p>Variation von der Johannisbeere Crémant „Wolfberger“</p>

Anwesende Brüder:

Alexis, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz Rudolf

-1-

Bericht vom Kochabend

am 17. Juli 2020



Nach einer coronabedingten Pause von mehreren Monaten trafen sich am 17.7. 5 Kochbrüder (Stephan und Markus konnten nicht dabei sein) um endlich wieder einmal ihrem geliebten Hobby nachzugehen.

Mit viel Freude und Elan gingen wir ans Werk. Karl-Heinz war für die ersten beiden Gänge zuständig.

Als Amuse Bouche kreierte er ein frittiertes Ei auf Meerrettichschaum an Morcheln und Kräutern.

Dabei wurde die Suppe leicht aufgekocht, denn durch ein Sieb gestrichen und mit den in Sahne eingelegten Morcheln verfeinert. Die Eier wurden 8 Minuten gekocht, abgeschreckt, paniert und anschließend frittiert.

Die Kräuter ergaben eine hübsche Deko. Ein Glas Crémant rundete den Menüauftakt wunderbar ab.

Der nächste Gang führte uns nach Italien, insbesondere durch die „Caccavelle“, eine Pasta in Muschelform. Diese wurden gefüllt mit einer Lachs-Flusskrebs-Mousse an Safransauce.



Lachsfilet wurde mit kalter Sahne gemixt und bildete dann mit den Krebsern eine homogene Masse, welche in die gekochte Teigmuschel gefüllt wurde.

Die feine Sauce bestand aus Weißwein, Crème fraîche, Nolly Prat und Fischfond. Etwas Knoblauch, Schalotten (beider angebraten) sowie die Safranfäden ergaben einen wunderbaren Geschmack.

Natürlich durfte ein italienischer Weißwein - Ca Meio Lugana - nicht fehlen.

Hauptspeisler war am 17.7. Kochbruder Hajo. Zunächst präsentierte er ein gebratene Jakobsmuschel auf Rote-Beete-Carpaccio und Mango-Chutney.

Das Gemüse wurde am Vortag (unbedingt) in hauchfeine Scheiben gehobelt und in eine Marinade aus Apfelraff, Weinessig, Senf, Zucker und Zwiebel eingelegt.

Für das Chutney wurde Zucker mit Wasser „karamellisiert“, Zwiebelstücke und Mangoutreifen zugefügt und mit Pfeffer, Salz und Chillipulver abgeschmeckt.

Auf dem Teller entstand ein Fächer mit den Rote-Beetescheiben, darauf das Chutney und schließlich die Jakobsmuschel. Begleitet wurde dieser Gang mit einem badischen Auxerrois aus Schmieheim bei Lehn, Produzent Familie Lothar Schwörer.



Für die „fleischlichen Genüsse“ gab es danach einen gebratenen Lammrücken mit Speckhohnen, Kartoffelgratin und schwarzen Nüssen. Das Fleisch wurde kurz angebraten und dann im Backofen bei 80° ca. 25 Minuten fertiggestellt.

Für das Gratin wurden die Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten und mit Sahne, Milch, etwas Knoblauch, Pfeffer, Salz und Rosmarin ca. 10 Minuten gedünstet, in eine gebutterte Form gegeben, mit Käse bestreut und bei 220° 15 Minuten überbacken.

Die Bohnen, natürlich vom Freiburger Münstermarkt, wurden kurz blanchiert und zusammen mit den gebratenen Speckwürfeln vor dem Servieren in Butter geschwenkt. Ein badischer Spätbutgunder vom Weingut Kackbödele der Gebrüder Mathis passte gut zu unserem Fleischgang.

Kochbruder Hans-Joong, ein Spezialist für die „süßen Sachen“ überraschte uns (der Jahreszeit geschuldet) mit einer „Variation von der Johannishoere“, die sich als ein wunderbarer Dreierlei aus diesen Früchten herausstellte. Auf dem sehr schön angerichteten Teller fand sich eine Crème caramel mit einem Spiegel



aus gezuckerten und entsafteten roten
Johannisbeeren. Daneben eine Variante
aus Frischkäse und dem Johannisbeersaft.
Geschmacklicher Höhepunkt war ein herrlich
fruchtiger Sorbet aus entsafteten schwarzen
Beeren mit einem Spritzer Cassis-Likör.
Ein perfekter Abschluss unseres Koch-
abends, begleitet von einem Crémant
„Wolfberger“ aus dem Elsass.

Kochbruder Rudi, der als Tischler fungierte
präsentierte uns eine prächtige Tafel
mit bunten Sommerblumen, die wir
später für die lieben Schwägerinnen
mit nach Hause nehmen konnten.

Es bleibt zu hoffen, dass wir uns
in der Zukunft wieder regelmäßig
zu Kochabenden treffen können und
wir von coronabedingten Ausfällen
verschont bleiben.

Freiburg, im Juli 2020

Euer Kochbruder Hajjo

