



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

Kochabend vom 18.09.2020 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

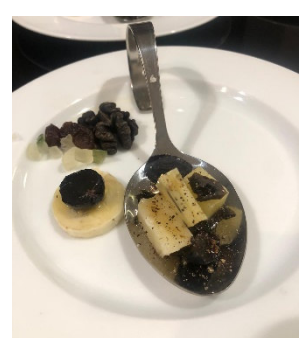
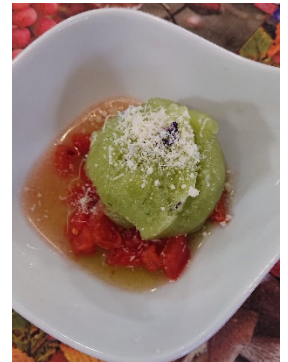
Amuse: Karl-Heinz	Löffel <i>Pierre Chillet Champagner Brut Reserve 2015</i>
Vorspeisen: Alexis	Burrata an Zitronenvinaigrette und Zitronenzesten <i>Pierre Chillet Champagner Brut Reserve 2015</i>
Hans-Georg	Eigelb im Eischnee pochiert mit Pfifferlingen und Lauch <i>Bercher-Schmidt Chardonnay Bischoffinger Rosenkranz Spätlese trocken 2015</i>
Hans-Georg	Basilikumsorbet auf Tomatencoulis <i>Getränk</i>
Hauptgang: Alexis	Rindstreifen mit Gemüsetombale <i>Chianti Classico Annata 2013</i>
Dessert: Stephan	Passionsfrucht-Tarte <i>Stellenbosch N° 4 Rosé 2020</i>
	Käsevariationen auf dem Löffel mit schwarzen Nüssen

**Anwesende Brüder:**

Alexis, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz, Markus, Stephan

**Gäste:**

Laszlo Seper, Gerald Asshoff (CL Friedrichshafen)



Bericht vom Kochabend am  
18. 9. 2020 in der Schwarzwald-  
Küche

---



Nachdem der August-Kochabend durch die urlaubsbedingte Abwesenheit mehrerer Kochbrüder im privaten Kreis stattfand, konnten wir uns am 18. September wieder im Kochstudio treffen um unserem geliebten Hobby nachzugehen.

Bis auf Kochbruder Rudi waren wir vollzählig und konnten auch zwei Gäste begrüßen.

Laszlo Seper, ein Bekannter von Hans-Georg, und Gerald Asshoff (GL Friedrichshafen) verbrachten mit uns einen stimmungsvollen und harmonischen Abend.

Im Rahmen ihrer Möglichkeiten haben sie sich natürlich aktiv am Kochprozess beteiligt.

Gegen 19<sup>00</sup> Uhr konnten wir uns am herbstlich geschmückten Tisch einfinden und mit unserem Menü beginnen.

Fast schon traditionell gab es zum Auftakt einen Löffel von Kochbruder Karl-Heinz, dieser Mal mit Mango, Garnelen und einer geschmackvollen Fruchtbeilage. Die erste Vorspeise (von Alexis) bestand aus einer Burrata an Zitronen vinaigrette.



Dabei wurden dünne Zitronenzesten mit Zucker und Salz mariniert.

Die Vinaigrette beinhaltete Zitronensaft, Honig, Rosenwasser und Olivenöl.

Die Bindung entstand durch Beigabe von Johannisbrotkernmehl.

Angerichtet wurde auf der Vinaigrette zunächst die Burrata, dann die Zesten, etwas Salat und einige Tupper Heuender-Balsamico.

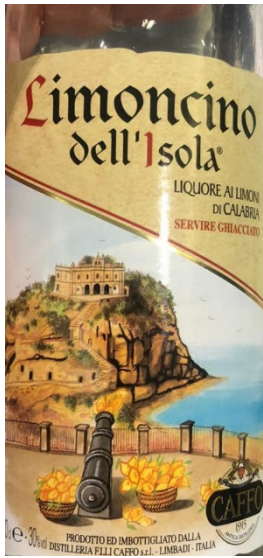
Begleitet wurden die ersten beiden Gänge durch einen Champagner Brut Réserve aus 2015 "Pierre Gillet".

Weiter ging es mit einem "Soufflierten Ei", zuständig Hans-Georg, ein handwerklich sehr interessantes Produkt.

Die Eier wurden getrennt, Eiweiß steif geschlagen und in gebutterte Formen eingefüllt. Darauf kamen die Eigelbe und wurden mit dem Eischnee bedeckt.

Dann ging es für 8 Minuten bei 80° in den Dampf.

Angerichtet wurde an einer Pfifferlingsauce, den Pilzen und etwas beanchiertem Lachs. Einige Majoranspitzen rundeten das feine Gericht ab.



Ein Basilikum Sorbet auf gewürfelten Tomaten erhöhte unsere Freude auf den kommenden Hauptgang.

Basilikumblätter wurden mit Wasser püriert, mit Zitrone, Zucker und Salz abgeschmeckt, dann ab in die Eismaschine.

Angerichtet wurde auf Tomatenwürfeln, das Ganze noch verfeinert mit Limoncino, Parmesan und Meersalz.

Alles wunderbar erfrischend.

Beide Vorpeisen wurden begleitet von einem 2015er Chardonnay „Birchoffinger Rosenkranz“ (Weingut Bercher-Schmidt).

Der Hauptgang (verantwortlich wieder Alexis) bestand aus „Rindstreifen mit einer Ratatouilletimbale“.

Das Fleisch, wei herrlich durchwachene Tomahawksteaks, wurde zunächst auf dem Grill angebraten und kam dann bei 70° Grad für 10 Minuten in den Ofen.



In Streifen aufgeschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt sowie mit Olivenöl, Rucola und Parmesan angereichert - ein wunderbarer Fleischgang!

Die Timbale bestand aus Zucchini, Auberginen und Paprika, die gekocht bzw. gebraten und danach akkurat in kleine Würfel geschnitten wurden. Danach wurde das Gemüse mit Parmesan und Paniermehl vermischt, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abgeschmeckt und in gehaltvolle Förmchen gefüllt.

Diese kamen bei 170° Grad für ca. 40 Minuten in den Ofen.

Zum Anrichten wurde eine große Fleischtomate in Scheiben geschnitten und dann als "Unterlage" für das Gemüse verwendet.

Ein gehaltvoller "Chianti Classico Annata 2012" bildete eine schöne Ergänzung für einen perfekten Gang.



Den süßen Teil unseres Menüs  
präsentierte Kochbruder Stephan mit  
einer „Passionsfruchttarte“.

Ein Teil der Früchte wurde ausgekocht,  
mit Zucker und Wasser gekocht, püriert  
und über Nacht in Eiswürfelformen  
gefroren.

Sodann entstand der Boden für die  
Tarte aus Keksen, Zucker und Butter,  
7 Minuten bei 170° Grad gebacken.

Nun wurde aus Butter, Zucker, Eiern  
und weiterer Fruchtmasse eine  
homogene Mischung hergestellt, mit  
Gelatine stabilisiert und danach kalt  
gestellt.

Nach diesen sehr anspruchsvollen  
Vorbereitungen konnte angerichtet  
werden.

Zunächst der Boden, darauf die  
Fruchtmasse, dann der Fruchtiswürfel.  
Bedeckt wurde das Ganze mit leicht  
gebombtem Eischnee.

Eine herrliche Nachspeise, Kompliment  
für Stephan. Ein schöner frischer  
Rosé passte wunderbar.



---

Gegen 22<sup>00</sup> Uhr endete ein sehr  
schöner und harmonischer Hochabend,  
bei dem sich auch unsere Gäste  
offen sichtlich wohl gefühlt haben.

Soweit mein Bericht „nach bestem  
Wissen und Gewissen“.

Brüderliche Grüße aus Zähringen  
Euer Gnuje