



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

Kochabend vom 10.09.2021 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Carpacchio vom Rind mit Lachstatar und Melone <i>Rotling 2019, Ökonomierat Herber, Mosel</i>
Vorspeisen: Rudolf Alexis	Kalte Gurkensuppe <i>Sekt Brut, Schloss Munzingen</i> Fischterrine <i>Riesling 2018 Staufener Schlossberg Kabinett trocken, H. Ulmann, Staufen</i>
Hauptgang: Hajo	Ossobuco mit Kartoffel/Apfelgratin <i>Barbera d'Asti, Cantine Cavaliere Dario</i>
Dessert: Hans Georg	Tarte Tatin mit Äpfeln <i>Sekt Pinot Rosé trocken 2019, Alexander Männle, Durbach</i>

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

Gäste: keine

Unser zweiter Kochabend im neuen Domizil – langsam werden wir vertraut mit den Räumen und den Möglichkeiten der Küche.



Zum Beginn und quasi als Vor-Amuse genossen wir Wassermelone aus dem Holzhausener Garten von Rudolf mit einem Schluck Vinho Verde, Casal Garcia aus Portugal. Beides eine willkommene Erfrischung.

Für das Amuse hatte Karl-Heinz ein Carpaccio vom Rinderfilet mit Limettensaft mariniert. Dazu kam Lachsfilet als Tartar mit Dill und Essig angerichtet. Melonenkugeln hat er in Kokosliqueur eingelegt und das Ganze apart mit Ruccola und einem Parmesantaler auf einem Löffel angerichtet. Ausgewogene und sehr strukturierte Geschmacksknoten - ‚formidable‘ mit dem dazu gereichten Rotling von der Mosel.



Als erste Vorspeise war dann die kalte Gurkensuppe von Rudolf dran. Er hatte 6 Salatgurken geschält, entkernt und dann zusammen mit Dill püriert. Danach wurde die Masse zum Abtropfen in ein engmaschiges Sieb gegeben und nach ca. 3 Stunden war die klare Essenz dann fertig. Zusammen mit Salz, Piment d' Espelette, Hühnerbrühe, mit Gin parfümierten ausgestochenen Gurken-, Birnen- und Wassermelonenscheibchen sowie etwas Dill und zur Abrundung nochmals mit einem Schuss Gin serviert. Dazu ein kleiner Blätterteigzopf, welcher die Wärme im Backschrank etwas zulange genießen durfte. Der Sekt von SchloMu gefiel gut dazu.

Für die zweite Vorspeise hatte Alexis eine Fischterrinen zubereitet, bestehend aus Kabeljaufilet, gefrostet und gewürfelt und mit Sahne, Eiweiß, Zitrone, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer feinen Farce bereitet. Alle Zutaten sind kalt!! zu verarbeiten! Ab in die vorbereitete Terrinenform, in die Farce wurde noch gewürfelter Lachs eingearbeitet und dann für ca. 45 Minuten bei 140°-150° im Backschrank ohne Wasserbad gegart – ganz im Sinne von ‚reduce to the max‘.

Dazu bereitete er eine Velouté aus Fischfond, restlichen Lachswürfeln und kleinen Garnelen, mit einem in Arak (Anisliqueur ähnlich Pastis) mariniertem Fenchel. Angerichtet und serviert mit dem vorzüglichen Riesling aus dem Weingut des ehemaligen Kochbruders Walter Ulmann – wir erinnern uns gerne an unseren Grandseigneur.



Im Hauptgang fühlte sich dann Hajo in seinem Element und bereitete ein klassisches Ossobuco. Dazu hatte er Beinscheiben vom Kalb zunächst angebraten und dann rausgenommen und beiseitegestellt. Im Bratfond dann das Röstgemüse aus Schalotten, Knoblauch, Staudensellerie und Karotten zubereitet, zum Schluss noch Tomatenmark mitgeröstet und mit Weißwein abgelöscht, das Kalb wieder dazu gegeben und bei 180° ungefähr 2 Stunden im Backschrank gegart. Im Verlauf wurden dann die Knochen ausgelöst und ggf. nochmals mit Flüssigkeit aufgefüllt. Nach den 2 Stunden dann bei reduzierter Temperatur im Ofen bis zum Anrichten belassen. In der Zwischenzeit hatte Hajo Kartoffeln geschiebelt und für ca. 10 Minuten blanchiert. Dann mit Apfelscheiben in einer Form geschichtet, gewürzt und mit Sahne und Gratinkäse im Backschrank 30-40 Minuten bei 180 ° gegart. Angerichtet wurde das Ganze dann mit eingelegten Selleriewürfeln und einer kräftigen Gremolata als Topping. Zusammen mit dem wunderbaren Barbera war dies ein herrlicher Genuss.

Zu guter Letzt servierte uns Hans-Georg eine Tarte Tatin mit Äpfeln. Den Karamell hatte er ca. 2 cm vom Rand in die Mitte der Tarteform gegeben, die gezwölfelten Äpfel darauf verteilt, mit einem Mürbeteig abgedeckt und die Tarte im Backschrank bei 180° für 30-35 Minuten gebacken.





Die Tarte ließ er in der Form noch 3-5 Minuten abkühlen, bevor sie dann gestürzt und nach weiterem Abkühlen portioniert wurde. Die Kunst besteht darin, den richtigen Zeitpunkt zwischen flüssigem und festem Karamell zu erwischen – und das ist Hans-Georg wunderbar gelungen. Serviert mit dem Sekt von Andreas Männle und einem optionalen Kaffee eine ganz hervorragende Nachspeise. Bravo!

Nun, nach dem Kochabend können wir als Fazit zu den Backschränken sagen, dass diese sehr geeignet sind und gut funktionieren – das hatten wir heute mit 4 Gerichten ausgiebig getestet.

Wir beschließen den Kochabend frohgemut und trefflich gestärkt.

Bericht: Rudolf, Bilder: Hans-Georg, 14.09.2021