



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

Kochabend vom 15.10.2021 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Hokkaidokürbis und Nocken von Butternut-Kürbis <i>Sancerre Rose 2020 -Luis & Lilianne</i>
Vorspeise: Markus	Zanderfilet auf Linsencreme mit Apfel-Sellerie-Salat <i>Riesling Quartzit 2018 vom Weingut Riffel in Bingen am Rhein</i>
Hauptgang: HaJo	Filet vom Reh mit Rotweibirne, Maronen, Rotkraut und Laugenknödel <i>2018er Spätburgunder „Löswand“ vom Weingut Köbelin, Eichstetten</i>
Dessert: Rudolf	Dreierlei Maroni <i>Gelber Muskateller 2019, Muskatellerhof Gleiszellen</i>

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

Gäste: keine

...ein jahreszeitliches Menü...

Den Einstieg in den Herbst eröffnete Karl-Heinz, statt wie gewohnt mit einem seiner beliebten Löffel, mit einer Hokkaido-Kürbissuppe und Nocken vom Butternut-Kürbis.



Die Kürbissuppe bereitete er mit Kokosmilch, Möhren, Ingwer, Koriander und Gemüsebrühe, den Butternut naturbelassen, zu.

Mit einer in Butter, Olivenöl, Knoblauch und Chili kurz angegrillten Wildfang Rotgarnele, in Salzbuttermilch geschwenkten Röschen vom Wilden Brokkoli und in Thymian angereichertem Popcorn und schließlich einem Chip von Kürbis garnierte er gelungen dieses Amuse.
Eine optisch und geschmacklich sehr aparte Kreation.



Als Vorspeise kredenzte uns Markus ein leicht mit Zitronensaft und Pfeffer/Salz gewürztes, auf der Haut angebratenes Zanderfilet auf einer Linsencreme, begleitet von einem Apfel-Sellerie-Salat.

Für die Linsencreme wurden rote Linsen mit etwas Suppengemüse und Speck angeschwitzt, mit einem Gemüsefond abgelöscht und weich geköchelt. Anschließend wurde mit etwas Tahini, nativem Rapsöl und Zitronensaft püriert und kräftig abgeschmeckt.



Für den Apfel-Sellerie-Salat wurden Äpfel und Staudensellerie in feine Scheiben gehobelt und mit einer Vinaigrette aus nativem Rapsöl, Zitronensaft, Apfelsaft, Salz/Pfeffer mariniert. Angerichtet wurde das Zanderfilet auf der Linsencreme, daneben der Apfel-Sellerie-Salat drapiert und frischer Babyspinat angelegt, nochmals mit Vinaigrette beträufelt, und mit gehackten und gerösteten Pekannüssen und gerösteten Speckscheiben garniert.

Bestechend waren die vielfältigen Aromen dieser formidablen Vorspeise.

Als Hauptspeise durften wir das von HaJo ausgelöste, einige Minuten scharf angebratene und dann für ca. eine Stunde bei 80° im Backofen gegarte Rehfilet genießen.

Für die Sauce reduzierte er den selbst zubereiteten Wild-/Kalbsfond, den er mit Rot- und Portwein abgeschmeckt und final mit kalter Butter glänzend verfeinert hat.

Das fein gehobelte Rotkraut wurde mit Apfel und Zwiebel in Gänseschmalz angedünstet und mit Gemüsebrühe, Gewürzen im Teebeutel gegart und am Ende mit etwas Rotwein abgeschmeckt. Die Maronen wurden in ca. 10 Minuten gekocht und vor dem Servieren in Butter und Zucker glasiert.

Für die Knödel wurden Laugenstangen gewürfelt und ca. 30 Minuten in Milch und Ei einweicht, Pfeffer, Salz, Muskat und Petersilie dazugegeben. Die zunächst in Klarsicht-, dann in Alufolie einpackte Masse wurde dann in ca. 20 Minuten pochiert, sodann in Scheiben geschnitten, die kurz in Butter angebraten wurden.

Die beigelegten Birnen waren in Rotwein mit Nelken und Zimtstange zubereitet.

Dieser mit viel Liebe zum Detail zubereitete Hauptgang ließ unsere Herzen höherschlagen.



Der krönende Abschluss diese Herbstmenüs war Rudolf vorbehalten, der uns mit großem Aufwand, wie nachfolgend ersichtlich, das Dreierlei von Maroni zubereitet hat.

Zunächst waren die ca. 2 Pfund Maroni vorzubereiten. Diese wurden zunächst eingeschnitten, für 10 Minuten gewässert und dann in 3 Durchgängen/Portionen bei rd. 220° im Backofen gebacken, danach mit einem feuchten Tuch abgedeckt und ‚ausgebeint‘. Raus kamen dann etwa 70 % an verwendbaren Maroni, ca. 1 Pfund.

Danach wurden die Maroni mit ½ Liter Milch und etwas Sahne und Zucker für eine gute halbe Stunde weichgekocht, bis sie zerfielen. Die Masse wurde dann durch ein Sieb gestrichen und damit war die Maroni Rohmasse fertig.

Alsdann galt es, das 3erlei mit Maronen zuzubereiten:

1. Schokoladen-Maronen-Pastete:

1 Tafel Zartbitterschokolade schmelzen, 50 g Butter mit 50 g Zucker schaumig rühren, 150 g Maroni Masse dazugeben und unterrühren, die Schokolade, 1 P. Vanillezucker, 1 Schluck Rum und 1 kräftiger Espresso unterrühren, in die Form geben und kühlen.

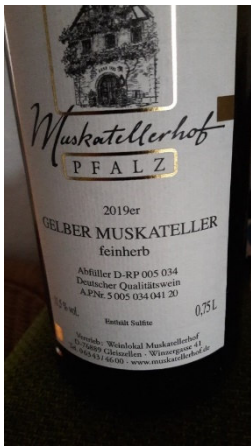
2. Maronenpüree mit Birne:

150 ml. Sahne aufschlagen, 150 g Maroni Masse und ca. 100 g pürierte Birnen unterheben, in eine weitere Form geben und kühlen.

3. Maronen-Parfait:

2 Eigelb mit 40 g Zucker im Wasserbad aufschlagen, im Verlauf ca. 50 ml Milch zugeben und zur Rose abziehen, kalt schlagen und 100 g Maroni Masse unterziehen,

150 ml Sahne aufschlagen und mit etwas Rum unterziehen, in einer weiteren Form 6 Stunden ins Eisfach geben und vor dem Servieren temperieren. Zum Anrichten mit Schokoladensauce nappieren und mit Minze und Kürbiskernen garnieren.



Die Weinbegleitung entschied sich im Wettbewerb zwischen einem Muskateller von Arndt Köbelin und dem Gelben Muskateller vom Weinhof aus Gleiszellen – der Gelbe setzte sich durch.

Deine Mühe, Rudolf, hat sich wahrlich gelohnt und uns begeistert; beide Daumen waren Dir dafür sicher.

Zusammenfassung der Berichte der Brüder und Bilder: Hans-Georg, 04.11.2021