



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

Kochabend vom 03.12.2021 bei Karl-Heinz

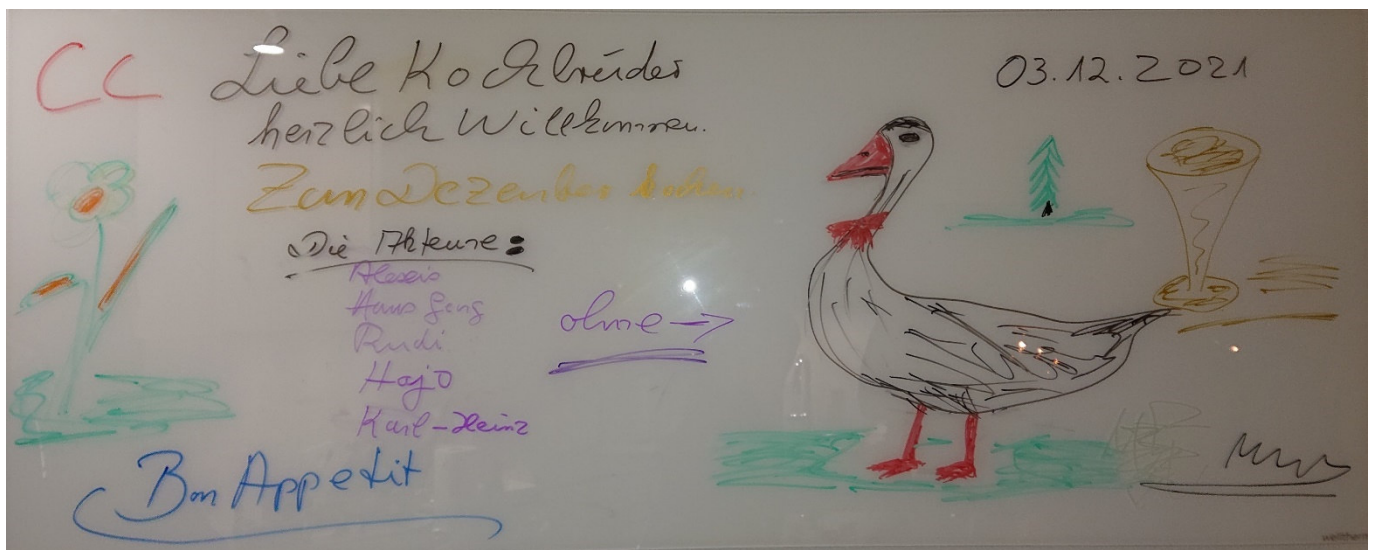
Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Ausflug nach Spanien auf dem Löffel <i>Freixenet Cordon Negro Brut Caca</i>
Vorspeise: Hans-Georg	Kürbisrisotto mit gebratenem Thunfisch <i>Grauburgunder vom Weingut Schwörer, Kippenheim</i>
Hauptgang: Alexis	Entenbrust mit Kohlrabi, Rotweinschalotten und Nüdelchen <i>2014-er Barbera d'Alba Superiore, 2015-er Langhe Dolcetto, Weingut Hilberg-Pasquero, Priocca, Piemont</i>
Dessert: Karl-Heinz	Süße Kürbistascherln mit knusprigen Kürbiskernen und Himbeereis <i>Riesling Spätlese vom Weingut Knaudt, Pfalz</i>

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

Gäste: keine

Nach dem wiederholt pandemiebedingten Ausfall unseres geplanten Essens mit Damen und einer kurzfristig erforderlichen Verlegung unseres November-Kochabends, durften wir diesen privat bei unserem Bruder Karl-Heinz nachholen.
Mit großer Freude auf das Wiedersehen begrüßte er uns äußerst kreativ:



Mit einem Ausflug nach Spanien eröffnete Karl-Heinz, unser Meister des Löffels, unser heutiges Menü.

Eine in Serrano-Schinken eingewickelte Dattel, in der Pfanne gebraten, war auf einem Gelee von Rioja-Rotwein drapiert und wurde mit einem Blatt Pfefferminze neben einer Käsehaube vom Manchego serviert.





Eine sehr aparte und gelungene Kreation, die wir begleitet von einem Glas Freixenet am festlich geschmückten Tisch genießen durften.

Sodann servierte uns Hans-Georg einen Kürbisrisotto!

Der in Würfel geschnittene Hokkaido-Kürbis, mit Rosmarin, Olivenöl, Muskat, Zucker und Salz vermischt, wurde im Backofen bei 180° C gegart, anschließend mit Gemüsebrühe fein püriert, und mit Pfeffer und geriebenem Ingwer abschmeckt und schließlich unter den klassisch zubereiteten Risotto unter Beigabe von Parmesan untergezogen. In Begleitung einer



Tranche vom in Sesam gewendeten Thunfisch, der kurz von allen Seiten ohne Fett angebraten worden war, war ein würdiger Fortgang in der Menüfolge gelungen. Dazu tranken wir den passenden Grauburgunder.

Alexis war es vorbehalten, uns mit seiner Zubereitung des Hauptgangs zu überraschen.



Die Entenbrüste wurden schön pariert, die Haut in Rauten eingeschnitten, mit einer Salz-Zuckermischung (= Aktivator, besteht aus 5 Teilen Salz und einem Teil Zucker), beidseitig eingerieben und gepfeffert. Im Backofen, in dem unbedingt etwas Wasser stehen muss, wurden sie auf einem Rost bei ca. 60° C vorgewärmt. Die Dauer richtet sich nach dem Gewicht der Entenbrüste, pro 100 g ca. 15 Minuten. Danach wurden die Entenbrüste in einer heißen Pfanne (ohne Fett!) auf der Hautseite angebraten.

Der geschälte, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnittene und entweder mit einer Mandoline oder dem Sparschäler in Streifen gehobelte Kohlrabi wurde mit dem untergemischten Aktivator in einen Topf mit Deckel gegeben und in der eigenen Flüssigkeit gegart. Kurz vor dem Anrichten hat Alexis etwas Schmand unter den Kohlrabi gemischt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Für die Rotweinschalotten wurde der Boden eines ausreichend großen Topfes reichlich mit Zucker ausgestreut und so lange erhitzt, bis der Zucker Blasen wirft, und dann mit Balsamico abgelöscht. Die geschälten und halbierten Schalotten wurden darauf gleich mit dem Rotwein zugegeben, gesalzen und gepfeffert, und in wenigstens einer halben Stunde eingekocht. Passend dazu reichte Karl-Heinz die selbstgemachten Nüdelchen.

Ein wahrlich perfekter vorweihnachtlicher Genuss, der von den hervorragenden Weinen aus dem Piemont abgerundet wurde.



Schließlich war es wiederum Karl-Heinz, der dem Menü mit seinen süßen Kürbistascherln mit knusprigen Kürbiskernen den Schlusspunkt setzte.

Der Teig aus Mehl, Eiern, Olivenöl, Salz und Zucker wurde mit einer Masse aus gezuckertem Hokkaido Kürbis, Amarettini und Sauerrahm gefüllt,

und gut verschlossen in reichlich kochendem Zuckerwasser ca. 4-5 Minuten gekocht.

Auf das Kürbispüree, mit Schlagobers und Zucker püriert, wurden die Tascherl gesetzt und mit den angerösteten Kürbiskernen bestreut. Dazu reichte Karl-Heinz noch ein Himbeereis und den passenden Schluck Riesling Spätlese.

Ein wunderbarer Abschluss dieses adventlichen Menüs.

Zum anschließenden Espresso probierten wir eine frische Safranpraline und die Pralinenfüllung für die Baileys-Praline von Hans-Georg.

Bericht und Bilder: Hans-Georg, im Januar 2022