

# CC Freiburg Kochabende 2021



Die Kochabende von Januar bis Juni und im November 2021 sind ausgefallen

①



## Koch- und Ergebnisbericht vom 16. 7. 2021

Nach (coronabedingter) Pause von mehreren Monaten trafen sich am Freitag den 16. Juli 2021 fünf Kochbrüder zu einem Kochabend der besonderen Art. Nachdem wir uns in der langen Zeit davor nur „per Videokonferenz“ austauschen konnten, war die persönliche Begegnung für uns alle mit großer Freude verbunden. Zu Beginn unseres Treffens stand der wichtigste Punkt auf der Tagesordnung: Die Besichtigung unseres neuen Kochdomizils im Pfarrgemeindehaus der Kirchengemeinde Freiburg - Nordwest, Hofackerstraße 29. Küche und das Speinezimmer im Gemeindesaal wurden eingehend begutachtet.

②

Wir haben dann einstimmig den Entschluß gefasst, diese Räumlichkeit zukünftig zu nutzen.

Nun ging es aber zum gemütlichen Teil der Veranstaltung über.

Kochbrüder Alexis hatte dafür seine urgemütliche und bestens ausgestattete Gartenhütte in Stegen zur Verfügung

gestellt. An dieser Stelle nochmal vielen Dank lieber Alexis für deine Gastfreundschaft.

Der Abend begann mit einem frischen Bier, begleitet von feinem Parmschinken (im Schinkenhalter gereicht).

Da der Wetterschutz auf unserer Seite war, konnte für die Zubereitung der weiteren Köstlichkeiten der Gartenschnee eingesetzt werden, wobei sich alle Kochbrüder am Produktionsprozess beteiligt haben.

③

Wir freuten uns über

- Chorizo mit Melone
- Gambas mit Pimentos und Sardinien
- Ochsenkotelett am Stück gegrielt

Eine Käseauswahl vom Käsehaus Stehle in Freiburg bildete (zunächst) den kulinarischen Abschluss.

Wieso nur „zunächst“??

Unsere Gastgeberin Annette überraschte uns nämlich noch mit einer köstlichen Bonet als süßen Höhepunkt eines rundum gelungenen Kochabends.

Begleitet wurden unsere Speisen von schönen Weinen, vornehmlich aus Italien. Zu später Stunde hieß es dann Abschied nehmen, alle mit der Vorfreude auf zukünftig wieder regelmäßige und genußreiche Kochabende im neuen Domizil.

Kochbruder Hajo





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

Kochabend vom 05.08.2021 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	In Olivenöl + Kümmel mit brauner Butter mariniertes Jakobsmuschel an Jakobsmuschel mit Olivenkaviar und Dill <i>Crémant von José Ebelmann</i>
Vorspeisen: Rudolf	Salmorejo <i>Sherry, Dry Sackfino und Don Pabio medium</i>
Hauptgang: Alexis + Markus	Zitronen Huhn Sherry Huhn an Gemüseflan, Tagliatelle <i>Silvaner Quartzit 2019 Weingut Riffel Biengen</i>
Dessert: Hans-Georg	Heidelbeer-Quark-Soufflé

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

Nach 11 Monaten der Abstinenz am Kochherd zum gemeinsamen Kochen innerhalb der Bruderschaft haben wir uns in dem neuen Kochdomizil im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie in Freiburg eingetroffen.

Nach der Orientierung in der neuen Küche konnten wir beginnen:



Amuse: Jakobsmuschel in Butter mit Knoblauch gebraten – auf Kartoffelstampf – in Olivenöl + Kümmel mit brauner Butter mariniert, mit Olivenkaviar & Mini-Tomaten in Balsamico eingelegt, mit Dill dekoriert. Zu diesem Löffel kredenzte uns Karl-Heinz einen Crémant José Ebelmann.

Vorspeise: Rudi führte uns mit der cordobesischen Spezialität in den Kurzurlaub mit geschmackvollen Aromen von reifen Tomaten, abgestimmt mit einem top Olivenöl an Aceto Balsamico - der sehr pikante Paprika hat eine großartige Abrundung gefunden.

Die zwei unterschiedlichen Sherrys haben das Übrige dafür getan, ja Sehnsucht nach Urlaub. Eine sehr gute Darstellung von Rudi.





Die Hauptspeise: stand unter dem Motto: alles Huhn, oder was?  
Alexis und Markus haben sich das Zubereiten und Anrichten geteilt – was sehr gut optisch und geschmacklich gelungen ist.  
Sherry Huhn mit Tagliatellen an Gemüseflan - das Huhn im Backschrank gegart mit Sherry mariniert, eine großartige optische & geschmackliche Ergänzung durch den Gemüseflan.

Zitronenhuhn; eine sehr gute Ergänzung zum ersten Teil mit den Aromen- pur vom Huhn auch im Backschrank zubereitet.



Der Silvaner Quartzit vom Weingut Riffel war eine gute Harmonie für den Gaumen.



Nachspeise: Hans-Georg als unser sehr erfahrener Nachspeisler hat das Soufflé mit Heidelbeermus in der neuen Küche optimal gefertigt und zelebriert. Eine sehr gute Abrundung unseres ersten Kochabends am neuen Standort.

Die Feuerprobe mit den Räumlichkeiten und Equipment ist insgesamt positiv zu bezeichnen. Wir sind zuversichtlich, dass wir hier gut aufgehoben sind. Auch die räumliche Ausweitung vom kleinen Raum bis zum größeren Saal mit bis zu 200 Personen lassen uns alle Gestaltungsmöglichkeiten offen.  
Mit unserem fahrbaren Metallschrank haben wir die Möglichkeit künftig unsere Utensilien bis hin zu Gewürzen und Gläser - Geschirr und dgl. einzubringen.

Allgemeines:

Die Kochplanung für 2022 wird von Hans-Georg vorbereitet.

Alexis berichtete über die anstehenden Aktivitäten von der Großratssitzung. Informationen werden separat in die Bruderschaft gegeben.

Bericht: Karl-Heinz; Bilder: Hans-Georg, im September 2021



**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 Mübeteig 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



**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 &amp; 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



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

Kochabend vom 03.12.2021 bei Karl-Heinz

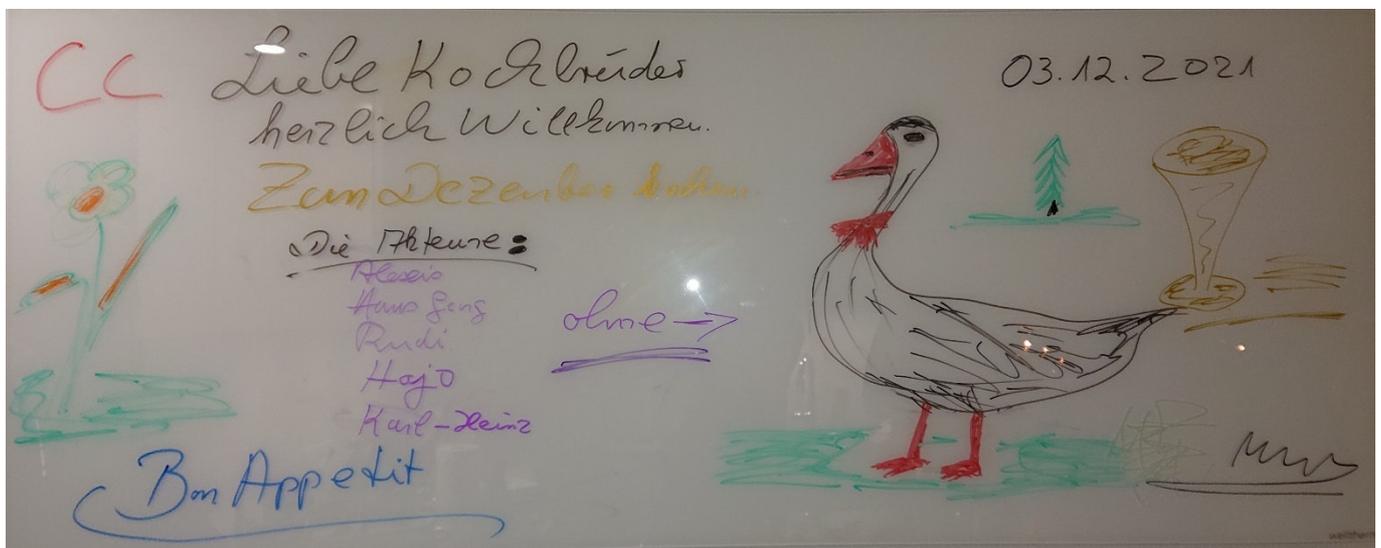
Menü:

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