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

Kochabend vom 14.01.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

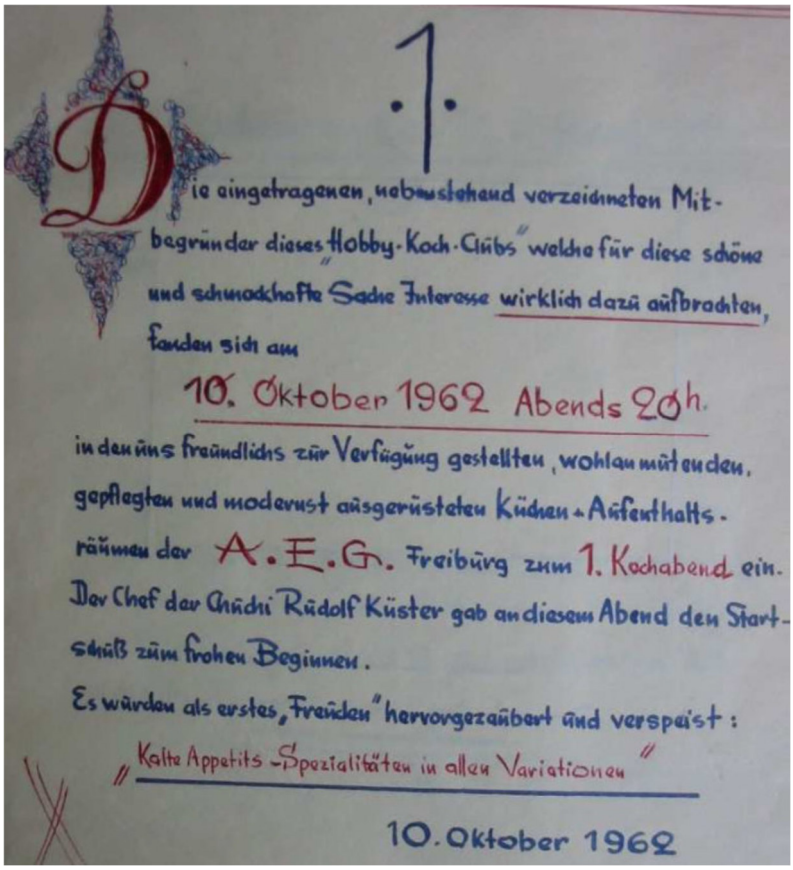
Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Badisch-Dreierlei auf dem Löffel *Urtrunk Ganter-Brauerei*
Vorspeise: Markus	Jakobsmuschel an Colcannon und geröstete fränkische Blutwurst *2020-er Escherndorfer Lump, Silvaner S. trocken von Horst Sauer*
Hauptgang: Rudolf	Kalbszunge an Salsa Verde und Spinat *2020-er Grauburgunder Lahrer Kronenbühl, Weingut Wöhrle*
Dessert: HaJo	Mousse-au-Chocolat-Kuchen und Zitronencrème mit marinierten Orangenfilets *Muskateller-Sekt, Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl*

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

Gäste: keine

An unserem ersten Kochabend im neuen Jahr 2022 konnten alle aktiven Brüder bei bester Gesundheit und durchweg - auf Neudeutsch: „geboostert“ -, teilnehmen, ein vielversprechender Beginn des neuen Kochjahres, für das wir hoffen, dass es uns die geplanten Aktivitäten zulässt.


·1·

Die eingetragenen, nebenstehend verzeichneten Mitbegründer dieses „Hobby-Koch-Clubs“ welche für diese schöne und schmackhafte Sache Interesse wirklich dazu aufbrachten, fanden sich am

10. Oktober 1962 Abends 20h.

in den uns freundlichs zur Verfügung gestellten, wohlanmutenden, gepflegten und modernst ausgerüsteten Küchen-Aufenthalts-räumen der A.E.G. Freiburg zum 1. Kochabend ein. Der Chef der Chuchi Rudolf Küster gab an diesem Abend den Start-schuß zum frohen Beginnen.

Es würden als erstes „Freuden“ hervorgezaubert und verspeist:

„Kalte Appetits-Spezialitäten in allen Variationen“

10. Oktober 1962

Die Chuchi Freiburg darf in diesem Jahr mit Stolz auf ihr nun 60-jähriges Bestehen zurückblicken.

Gegründet wurde unsere Chuchi in der Gründungsversammlung am 26. September 1962, und schon zwei Wochen später fand der erste Kochabend statt.

Ein kleiner Rückblick und Ausblick ist in unserer Festschrift zum 50-jährigen Jubiläum wiederzufinden.

Schon seit Wochen beschäftigen wir uns mit der Planung der im Mai anberaumten Großratssitzung des Clubs kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. in Freiburg, deren Organisation uns wohl mit Blick auf unser Jubiläum zugefallen ist.

So verwundert nicht, dass Karl-Heinz mit seinem heutigen Amuse „Badisch-Dreierlei auf dem Löffel“ einen möglichen Beitrag für einen Appetitanreger zum Großrat vorgestellt hat.
Mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer klassisch mit Sauerrahm angemachter Quark, darüber ein kleiner Wurstsalat und in Gänseschmalz gebratene Bratkartoffel-Schnitten, dekoriert mit glatter Petersilie, wozu er den heimischen „Urtrunk“ serviert hat.
Eine gelungene und überlegenswerte Idee.

Markus unternahm mit seiner Vorspeise einen kleinen Abstecher über den Teich.

Colcannon (vom Gälischen Wort „cal ceannann“) ist aus der traditionellen irischen Küche, die dafür bekannt, diverse Arten gefunden zu haben, Kartoffeln zu leckeren Gerichten zu verarbeiten, nicht wegzudenken. Es handelt sich um einen cremigen Kartoffelstampf mit Grünkohl, den Markus durch Schwarzkohl, der in der italienischen Küche als „Cavolo nero“ bekannt ist, und ursprünglich aus der Toskana stammt, ersetzt hat. Das Gemüse ist geschmacklich weniger Kohl als deutscher Grünkohl.

Die geschälten Kartoffeln wurden in Salzwasser gegart und anschließend mit einer großzügigen Portion Butter von Hand gestampft, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Der in Streifen geschnittene Schwarzkohl wurde blanchiert und nach kurzen Dünsten in etwas Butter unter den Kartoffelstampf gehoben. In einer Pfanne wurden Blutwurstwürfel ausgelassen und beiseitegestellt. In der gleichen Pfanne wurden die Jakobsmuscheln kurz angebraten und danach mit Salz und Pfeffer gewürzt. Angerichtet wurden die Muscheln mit dem Colcannon, den Blutwurstwürfeln und etwas des mit Sherry abgelöschten Bratensatzes.
Dieser nicht nur optisch, vielmehr durch seine vielfältigen feinen Geschmacksnoten, bestechende Gang hat unsere Herzen höherschlagen lassen.
Dazu gab es passend einen jungen Silvaner im Boxbeutel.

Rudolf präsentierte uns eine Hauptspeise, die für ihn mit zahlreichen persönlichen Erfahrungen verbunden ist, und die sich heutzutage kaum noch auf den Speisekarten wiederfindet:
eine klassisch zubereitete Kalbszunge, neu interpretiert mit einer Salsa Verde statt der hinlänglich dargebotenen Madeirasauce.

Die Zungen vom Schweizer Kalb waren mit dem Gemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch), den Kräutern, Gewürzen (Lorbeerblättern, Gewürznelken), Weißwein, und den gerösteten Zwiebeln für ca. 1,5 Stunden zugedeckt bei schwacher Hitze leicht geköchelt worden. Danach wurden sie, beginnend an der Zungenspitze nach hinten, geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit der Salsa Verde angerichtet.

Diese bestand aus Petersilie, Basilikum, Pfefferminze, Knoblauch, Senf, Zitronenschale, Essiggurken, weißem Balsamico, Olivenöl und Salz, die fein püriert und abschließend mit Pfeffer abgeschmeckt wurden.
Als Beilage hat sich Rudolf für einen Spinat entschieden, dem er in Butter angedünstete Schalotten, Knoblauch, etwas Sahne und sodann vor dem Servieren den Parmesan untergezogen hat. Dieser in der Zubereitung aufwendige Gang war der Mühen mehr als wert. Glücklicherweise hatte Rudolf eine ausreichend große Menge der Salsa Verde zubereitet. So konnte das wiederholte Bedürfnis der Brüder auf einen Nachschlag gestillt werden. Dazu tranken wir den auserlesenen Grauburgunder.

Der kulinarische Abschluss dieses Kochabends war HaJo mit seinem Mousse-au-Chocolat-Kuchen begleitet von einer feinen Zitronencrème vorbehalten.

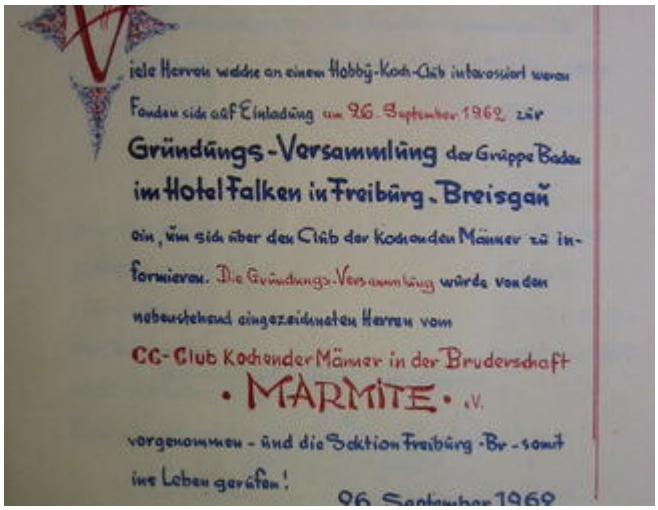
Ein Mousse-au-Chocolat-Kuchen wird in der französischen Küche erstmals 1755 in einem Kochbuch erwähnt.
Die klassisch zubereitete Mousse-au-Chocolat, verfeinert mit bestem Whiskey, wurde in einer Springform für 45 Minuten bei 175° C im Wasserbad „gebacken“.
So wird das Äußere fest und das Innere bleibt erfrischend weich.

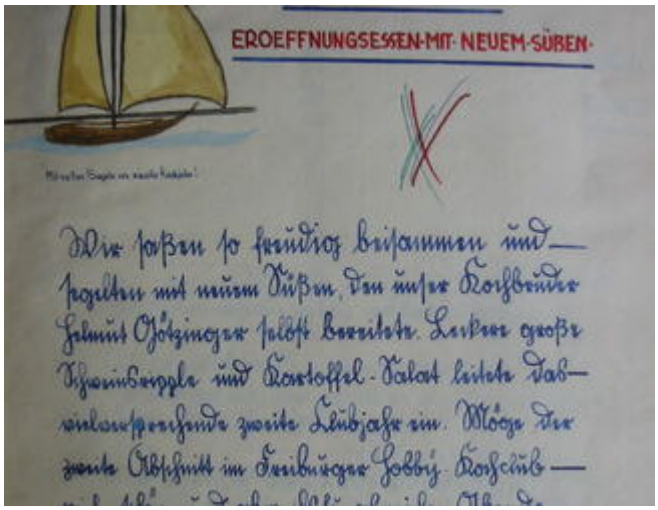
Für die Zitronencreme wurden die Eigelbe mit Zucker weiß-schaumig geschlagen, sodann die abgeriebene Zitronenschale und der Saft der Bio-Zitronen und die aufgelöste Gelatine untergerührt und die Masse gekühlt. Sobald die Crème angezogen hat, werden die getrennt steif geschlagenen Sahne und Eiweiße vorsichtig untergehoben.

Angelegt waren die für 24 Stunden in ihrem Saft mit etwas Aperol marinierten Orangenfilets, die apart Kuchen und Crème verbunden haben. Als Deko für die im Glas servierte Crème hat HaJo kandierte Zitronenschnitze auserkoren, die für einen Tag in Zuckerwasser, danach bei 60° C einige Stunden im Backofen getrocknet worden waren.

Eine großartige, durchweg stimmige und geschmacksintensive Komposition, begleitet von einem Glas Kaiserstühler Sekt.

Bericht und Bilder: Hans-Georg, im Januar 2022


Viele Herren welche an einem Hobby-Koch-Club interessiert waren
Fanden sich auf Einladung am 26. September 1962 zur
Gründungs-Versammlung der Gruppe Baden
im Hotel Falken in Freiburg-Breisgau
ein, um sich über den Club der Kochenden Männer zu informieren. Die Gründungs-Versammlung wurde von den
nebenstehend eingezeichneten Herren vom
CC-Club Kochender Männer in der Bruderschaft
• MARMITE • e.V.
vorgenommen - und die Sektion Freiburg-Br. somit
ins Leben gerufen!
26. September 1962



Wir saßen so freudig beisammen und —
spielten mit neuem Süden, den unser Koch-Bruder
Helmut Ötzinger selbst bereitete. Leckere große
Schweinskrippele und Kartoffel-Salat leitete das —
einleuchtende zweite Lehrjahr ein. Möge der
zweite Abschnitt im Freiburger Hobby-Koch-Club —