



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

Kochabend vom 18.02.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Asiatischer Löffel <i>2019-er Santa Sarah Rosè, Bulgarien</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	Zander im Flädle mit seinen drei (Paprika-)Soßen <i>2019-er Grauburgunder, Weingut Lothar Schwörer, Schmieheim</i>
Hauptgang: Alexis	Rehrücken mit Rosenkohlflan <i>2011-er Vino Nobile di Montepulciano, Poderi Sanguineto</i> <i>2011-er Rosso Toscano 1 e 2 Terra d'arcoicris</i>
Dessert: Karl-Heinz	Crêpes Suzette mit Orangenflan <i>2012-er Pinot & Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil</i>

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

Gäste: keine



Am Abend des 18. Februars 2022 trafen wir uns in unserem zwischenzeitlich gewohnten Domizil, um unseren monatlichen Kochabend abzuhalten.

Wir waren vollzählig, somit konnten sich alle sechs Kochbrüder in unterschiedlicher Funktion an der Produktion unseres Menüs beteiligen.

Zunächst erfreute uns Karl-Heinz mit einem "Asiatischen Löffel". Dazu wurden Garnelen in geschlagenem Eiweiß und Kokosflocken gewendet und danach frittiert. Wichtiger Bestandteil des Menüauftaktes war eine Mischung aus klein geschnittener Gurke, Zwiebel, Ananas und Ingwerstückchen. Süße Aromen und dezente Schärfe haben sich sehr gut ergänzt. Getrunken wurde ein Roséwein aus Bulgarien "Santa Sarah Jahrgang 2019".



Weiter ging es mit der Vorspeise von Hans-Georg, die er schon bei seiner "Omelettprüfung" vor vielen Jahren in gleicher Weise zubereitet hat.



Hauchdünn ausgerollte Flädle wurden mit einer fein gewürzten Zanderfarce gefüllt, ca. 20 Minuten pochiert und danach in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet wurde das Gericht von drei verschiedenen Paprikasoßen in unterschiedlichen Farben und Geschmacksrichtungen. Bei diesem Gericht ist es nicht verwunderlich, dass Hans-Georg seinerzeit die Prüfung mit Bravour bestanden hat.

Ein Grauburgunder Jahrgang 2019 vom Weingut Lothar Schwörer aus Schmieheim war ein genau passender Begleiter unserer Vorspeise.

Hauptspeisler war am vergangenen Freitag Kochbruder Alexis.

Nachdem ursprünglich ein Wildschweinerücken avisiert war, musste aus technischen Gründen auf Rehrücken umdisponiert werden. Dies tat jedoch unserer Freude über das feine Gericht keinen Abbruch. Der Rücken wurde im Vorfeld ausgelöst und mariniert, am Abend dann kurz angebraten, das Fleisch kam somit in optimalem Zustand auf den Teller.



Das feine (klassische) Sößle war einfach nur sehr sehr gut.

Als Beilage diente ein Rosenkohlflan, bestehend aus pürierten Rosenkohlblättern, Butter, Sahne und Ei.

Weinmäßig begaben wir uns mit zwei feinen Tropfen ins schöne Italien:

- 1) Vino Nobile di Montepulciano 2011 Poderi Sanguineto
- 2) Rosso Toscano 1 e 2 2011 Terra d'arcoicris

Wer da nicht gleich an den nächsten Urlaub im Stiefelland denkt

Für den süßen Abschluss unseres Menüs war Karl-Heinz verantwortlich.



Es gab "Crêpes Suzette" mit einem Orangenflan und Sirup auf Camparibasis.

Auf dem sehr schön angerichteten Teller fanden sich auch eine Minibirne im Schokomantel und ein kleiner Calvadosapfel.

Beim Getränk haben wir uns dann wieder in heimische Gefilde an den Kaiserstuhl begeben: Ein Jahrgangssekt vom Weingut Freiherr von Gleichenstein aus Oberrotweil "Pinot & Chardonnay" 2012.

Gegen 21:00 endete der aktive Teil unseres Kochabends und es blieb noch genügend Zeit, um die anstehenden wichtigen Dinge zu besprechen.