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

Kochabend vom 18.03.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Karl-Heinz und sein Löffel *„Pinot M“, Weingut Herber, Perl*
Vorspeisen: Markus HaJo	 Praline von der Gänseleber in Haselnusskrokant, pochierter Rhabarber und Brioche *„Ardi‘ 2019“ Adriano Marco e Vittorio* Lachs-Zander-Termine, Salat vom Baby Spinat *Eichstetter Spätburgunder Rosé, Weingut Arndt Köbelin*
Hauptgang: Markus	 Carré vom Kaiserstühler Lamm unter einer Bärlauchkruste, Confierte Kartoffeln und Frühlingsgrün *„Oberrotweiler Haberbückle“, Spätburgunder Rotwein 2019 Weingut Bercher-Schmidt*
Dessert: Hans-Georg	 Moelleux au chocolat coeur fondant, Orangenfilets *Wolfsberger Crémant d’ Alsace*

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

Gast: Herr Ortlieb

Kaum zu glauben: Im zugegebenermaßen noch jungen Jahr 2022 haben wir noch keinen Kochabend ausgelassen. Und noch dazu konnten wir einen Gast und Kochinteressierten zum heutigen Abend begrüßen, der sich sogleich eifrig einbrachte.

Markus hatte für diesen Abend zusammen mit HaJo und Hans-Georg ein ebenso anspruchsvolles wie auch in jeder Hinsicht vielversprechendes Menü konzipiert.

Los ging es mit einem Löffel von Karl-Heinz. Der Jahreszeit angepasst und angemessen gab es von Karl-Heinz eine Löffelkreation, bestehend aus etwas Kartöffele, Scheiben von der Blutwurst in Butter angebraten und ein ebenfalls angebratenes „Escalöpple“ von der Foie gras de Canard. Ausgarniert war der Löffel mit ein klein wenig Petersilie.
Wie immer eine Heidenarbeit von Karl-Heinz, die sich aber auch immer wieder geschmacklich nicht nur lohnt, sondern uns allen immer wieder viel Freude bereitet.
Serviert wurde dieser Löffel zu einem Sekt aus dem schönen Perl im Saarland vom Weingut Herber. Herzlichen Dank dafür Karl-Heinz.

Weiter ging es mit Markus, der uns eine ordentliche Scheibe von einer Stopfleberterrine – ursprünglich wollte er eine Praline aus der Stopfleberterrine fertigen – auf den Teller gelegt hatte, die er zuvor in Krokant gewälzt und damit kräftig bestreut hatte.

Hierzu gab es pochierten Rhabarber und feine, selbstverständlich selbst gemachte Brioche. Der Rhabarber hatte ein paar Minütchen in Portwein verbracht, den Markus mit etwas Zucker und einem Thymianzweiglein erhitzt hatte. Nach seiner Garzeit hatte Markus den feingeschnittenen Rhabarber herausgenommen und den Jus noch ein wenig ziehen lassen und am Ende kalte Butter hierin aufgeschlagen. Wunderbares Sößchen, was so entstand. Vielen Dank lieber Markus, ganz ausgezeichnet und nicht minder viel Arbeit. Zu trinken gab es hierzu einen leichten Weißwein aus Italien.

Nun folgte HaJo mit einer sehr hübsch-bunt anzusehenden Lachs-Zander-Termine, die vorzüglich schmeckte.
Handwerklich anspruchsvolle Angelegenheit, musste HaJo doch drauf achten, dass die beiden Farcen nicht ineinanderliefen und die Termine eine perfekte Konsistenz erhielt, also beispielsweise nicht ausflockte. Das hat er wahrlich souverän hingekriegt.

Fein abgeschmeckt war die Sache auch noch, ganz ausgezeichnet. Zur Terrine gab es einen knackigen und sehr frischen Salat aus Babyspinat. Das Ensemble hat einen farbenfrohen, fröhlichen und frühlingshaft anmutenden Teller ergeben. Super, lieber HaJo, ganz hervorragend.

Mit einem Lamm Carré vom Kaiserstühler Lamm (etwas anderes als vom Kaiserstuhl geht bei Markus ja gar nicht) unter einer Bärlauchkruste mit „Confierten Kartoffeln“ und „Frühlingsgrün“ ging es mit Markus beim Hauptgericht weiter.
Sapperlot, „Confierte Kartoffeln“ und „Frühlingsgrün“, was war denn hierunter vorstellbar? Frühlingsgrün, na gut, darunter konnten wir uns noch ein bisschen was vorstellen.

Im Konkreten hatte Markus hierzu Lauch fein geschnitten und zusammen mit gewürfeltem Speck in der Pfanne mit Butter angeschwenkt. Im Weiteren hat er grob geschnittenen Löwenzahn untergehoben, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und am Ende etwas Weißwein dazugegeben. Klasse …

„Confierte Kartoffeln“, darunter konnte sich zunächst aber keiner von uns etwas vorstellen.

Die Kartoffeln hat Markus geschält, fein gehobelt und in mehr oder weniger gleichmäßige Rechtecke zugeschnitten, sodann hat er die Kartoffeln gesalzen, gepfeffert und mit Muskat gewürzt. Nebenbei hat er dann reichlich Butter geklärt und die mit Rosmarin und Knoblauch aromatisiert. Die Kartoffeln wurden nun in einer geeigneten Form geschichtet und mit der geklärten Butter bedeckt. Hierauf kam ein Backpapier. Und nun ab damit in den Backofen bei 180° für 30 Minuten. Jetzt klingelt es in der Birne, das war es, warum es sich um confierte Kartoffeln handelte. Nach der Garzeit heraus damit aus dem Backofen, die überschüssige Butter wird aus der Form entfernt und die Form im Kühlschrank mindestens über Nacht kaltgestellt. Zur Zubereitung wird der „Kartoffelkuchen“ aus der Form herausgenommen und in hübsche und mundgerechte Teilchen geschnitten. Diese werden dann wiederum in einer beschichteten Pfanne langsam knusprig gebraten, am besten natürlich mit Butter. Super, eine tolle Beilage, sehr fein.
Das Lamm Carré war ganz und gar klassisch mit einer Bärlauchkruste zubereitet. Aus den Abschnitten vom Zurichten des Fleisches hatte Markus einen Fond für die Sauce gezogen, sauber eingeköchelt und am Schluss mit Butter aufmontiert. Das Carré hat er zunächst scharf in der Pfanne angebraten und dann mit der Kruste versehen im Backofen bei hoher Temperatur noch kurze Zeit gratiniert.
Zu trinken gab es einen Kaiserstühler Spätburgunder vom Weingut Bercher-Schmidt. Ganz ausgezeichnet, auch hier großes Lob an den Koch.

Hans-Georg war es vorbehalten, den Abend mit seinem Dessert zu beschließen, und zwar mit einem dieser wunderbaren und köstlichen Schokoladenküchlein nach einem Rezept des vor einigen Jahren verstorbenen Christian Begyn, früher unumwunden Chef der Küche im „Schwarzer Adler“ in Oberbergen. Die Kunst bei der Zubereitung dieser Küchlein besteht darin, dass der Kern derselben crèmig-flüssig beim Anschneiden austritt. Wie dieses Ergebnis letztlich erreicht wird, darüber scheiden sich die Geister, so wird dies unter anderem mit Hilfe einer der Mitte des Teigs versenkten Praline zu erreichen.

Hans-Georg jedenfalls hat es ganz klassisch versucht, wie von Mâitre Begyn in dessen Rezept vorgegeben, nämlich ausschließlich mit besten Zutaten, Eiern, Zucker, gemahlene Mandeln, etwas Mehl, Butter und feinster Schokolade, woraus er eine nicht zu feste Masse hergestellt hatte, die er sodann in die zuvor ordentlich gebutterten Soufflé-Förmlichen füllte. Ab damit in den Ofen, wurde es schwierig. Mit unseren beiden Backschränken sind wir nun doch noch nicht so vertraut, wie sich herausgestellt hat. Irgendwie haben wir es nicht geschafft, dass wir im Ergebnis das auf dem Teller hatten, was wir ursprünglich geplant hatten.
Geschmeckt hat es aber allemal vorzüglich! Macht nix, wir üben weiter mit den Backschränken, wird werden.

Eingedenk der bis zum Dessert bereits in uns Brüder hineingeflossen Menge geistiger Getränke ließen wir den Korken in der Flasche Crémant und tranken stattdessen was auf unserem wunderbar gedeckten Tisch noch stand, insbesondere Mineralwasser.

Nach getaner Arbeit und auch aufräumen in der Küche hatten wir noch Zeit und konnten uns ausführlich und auf‘s Angenehmste an dem von Alexis mit Frühlingsgrüßen eingedeckten Tisch unterhalten.

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, Hans-Georg, im März 2022