



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

Kochabend vom 22.04.2022 Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Praline von foie gras <i>Muscadet Sévre et Maine, 2007</i>
Vorspeisen: Alexis Gast Johannes	Kalbsbries auf Weissen Bohnen <i>Viré-Cléssé, Vielle Vigne 2017, André Bonhomme,</i> Wildlachs mit grünem Spargel <i>Zeitspiel 5, Morillion Spätfüllung 2015, Tement, Südsteiermark Spätburgunder 2015, WG Wörner, Drurbach</i>
Sorbet: Karl-Heinz	Spargelsorbet
Hauptgang: Karl-Heinz	Hummer mit Pasta, Spinat und Champagnersauce <i>Champagner Philippe de Lonsac, Brut Premium</i>
Dessert: Rudolf	Karamellisierter Spargel, Erdbeeren, Vanilleeis <i>Muskateller-Sekt 2019, WG Oberrotweil</i>

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

Gäste: Johannes



Für das Amuse hatte Karl-Heinz eine Gänseleber mit Creme fraiche gemischt und mit Wasabi abgeschmeckt, die Masse um eine Amaretto-Kirsche zur einer kleinen Kugel geformt und in Rhabarber-Crumble gewälzt. Angerichtet auf einem Löffel mit etwas Apfelmus und einer getrockneten Rote-Beete Scheibe. Dazu den Muscadet – fertig war das Ganze.



Als erste Vorspeise war dann das Kalbsbries von Alexis dran. Die Bereitung des Brieses:
wässern – blanchieren – beschweren – braten.

Die Flagolets mit Schalotten und Speck garen; die Sauce aus Kalbsfonds und Portwein bereiten. Der Viré-Cléssé gefiel gut dazu.



Die zweite Vorspeise wurde von unserem Gast Johannes bereitet. Er garte eine mit Gewürzöl, Zucker und Salz marinierte und bereits vorgegarte Wildlachs-Seite im Elektro-Beefer. Den grünen Spargel hat er angebraten und dazu noch eine Spargelmousse gereicht.

Dazu die beiden Weine - Tement und SB aus Durbach - insgesamt ein guter Einstand von Johannes.

Jetzt war dann Zeit für das Spargel-Sorbet von Karl-Heinz. Er hat dazu 2 Pfd. weißen Spargel gegart und püriert, mit Läuterzucker versetzt und gefroren. Ein erfrischender Genuss.



Im Hauptgang

hat dann Karl-Heinz jeweils einen (bereits ‚ausgezogenen‘) Hummer bereitet, den er in Salzbutter gegart hatte.



Dazu gab's selbstgemachte Pasta-Nudeln mit Blattspinat; für die Sauce hat er mit Hummerbutter und Fischfonds eingekocht und dann mit Cognac, Sahne, Salz, Pfeffer, Butter und Champagner fertig montiert. Dazu den Champagner Lonsac – fürwahr ein großer Genuss.

Zu guter Letzt machte uns Rudolf ein Vanilleeis klassisch mit Eigelb und Sahne aufgeschlagen und mit Vanilmilch zur Rose abgezogen, in der Eismaschine fertiggestellt.



In Stücke geschnittene weiße Spargeln mit Zucker karamellisiert und zum Schluss hin stückige Erdbeeren leicht mitgegart und mit Minze und Andenbeere angerichtet. Dazu den Muskateller-Winzersekt.



Die Tischdekoration von Rudolf hat das Thema Spargel angemessen abgerundet.

Wir beschließen den Kochabend frohgemut und trefflich gestärkt.

Bericht: Rudolf, Bilder: Karl-Heinz, Hans-Georg, im April 2022