



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

Kochabend vom 20.05.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Frühlings-Löffel <i>Winzersekt Rivaner Brut 2013 Weingut Engelhof Hohentengen</i>
Vorspeisen: Kurt	Kuttel – auf spanische Art <i>Spätburgunder 2020 Weingut Jechtingen</i>
Rudi	Gefüllte Seezunge – Beurre blanc mit Gemüsebeilage <i>Weißburgunder Weingut Mißbach Ebringen</i>
Hauptgang: Hajo	Lammkeule im Salzmantel – Rucola Knödel- Salbei -glasierte Radieschen <i>Spätburgunder Müllheimer Reggenhag -trocken – 2019 -Weingut Hermann Dörflinger</i>
Dessert: Alexis	Zitronen Küchlein mit Erdbeerragout <i>Champagner Rosè – Haus Gillet</i>

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

Gäste: Kurt



Unser heutiger Kochabend im Wonnemonat Mai 2022 konnten wir mit unserem Gast Kurt beginnen.



Das heutige Amuse gestaltete sich auf dem Löffel wie folgt:
Ein Kräuterquark – mit Bärlauch - Schnittlauch - Lauchzwiebeln.
Eine Scheibe fermentiertem Rettich – bietet die Grundlage für den marinierten Tunfischwürfel & Röstzwiebeln.
Auch wenn unser Gast vom Kaiserstuhl kommt - hat er uns eine spanische Spezialität „Kutteln“ zelebriert (Ja, manche sind von Kutteln sehr begeistert + manche weniger)



Eine spanische – würzige Variante mit Zwiebeln, Knoblauch - Chorizo -Tomaten – Cumin – Gewürznelkenpulver - Chilischote mit Fleischbrühe und Kichererbsen - geröstet – und einige Minuten zu einer sämigen Suppe geköchelt – Mit dem Weißbrot und dem Rotwein eine sehr gelungene gute Variante von Kutteln.

- Kurt - Viva Espana & Deine Inspiration.

Für die zweite Vorspeise ist Rudi abgetaucht und hat uns eine gefüllte Seezunge mit Beurre blanc an Gemüsebeilage geboten.

Die Seezungenfilets wurden drapiert – die Garnelen und Zuckererbsen vorbereitet. Die Farce als Grundlage zu den Seezungenröllchen, welche mit den

Gemüwestreifen in die gebutterten Förmchen platziert und einer Garnele gekrönt wurde.

Die blanchierten Zuckererbsen auf der Beurre blanc angelegt – waren nicht nur optisch, + handwerklich eine sehr genussvolle Ergänzung der Seezungenröllchen.



Hajo wandert gerne und hat uns eine Lammkeule im Salzmantel mitgebracht - und dargeboten.

- Rucola Knödel- Salbei glasierte Radieschen - haben mit dem passenden Rotwein den Hauptgang optimal abgerundet.

- Die Lammkeule im Salzmantel hat nicht nur die Temperatur, sondern auch das Lamm sehr saftig gehalten. Auch die Kräuter - Knoblauch & Thymian fanden die geschmackliche Geltung.

- Rucola Knödel sind eine gute Beilage und wurden von den glasierten Radieschen an Salbeiblatt ergänzt.

- eine Lammreduktion rundete die Keule in der Salzkruste – optisch - geschmacklich ab.



Eine sehr gute Zusammenstellung und Zubereitung – Hajo wir sind auf Deine nächste Wanderung gespannt....

Mit dem Zitronenküchlein hat Alexis nicht nur dem Monat Mai gehuldigt – sondern auch unser heutiges Menü versüßt.

- „Torta al Limone“ mit einen leichten Mürbeteig haben der fruchtigen Zitronencreme eine gute Grundlage geboten.
- Das Erdbeerragout mariniert mit Zitrone + Zitronenzesten sowie Erdbeermarmelade gut gekühlt und mit Puderzucker sowie dem – Kick - Szechuan Pfeffer - abgerundet –

- Der Champagner aus dem Hause Gillet war die optimale Abrundung des Menüs und des heutigen Abends.

- Nach dem Aufräumen hatten wir noch Zeit uns über unsere aktuellen Themen, aus und in der CC Küche - auszutauschen.

