



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

Kochabend vom 10.06.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse Bouche:

Karl-Heinz Der Juni-Löffel
Sekt WG Schallstadt-Wolfenweiler

Vorspeisen:

Patrick Weißer Spargel im Tempurateig
Conte di Campiano, Nero d'Avola Syrah

Kurt Lauwarmer Pulposalat
Verdicchio di Matelica 2018, Fat. Bisci

Hauptgang:

Markus Saltimbocca gefüllt mit grünem Spargel
Bischoffinger Rosenkranz Chardonnay 2020, Weingut Bercher-Schmidt

Dessert:

Johannes Mohn-Pannacotta mit Erdbeer-Rhabarber-Suppe
Champagne Albert Levasseur „Rowan Street“

Anwesende Brüder: Alexis, Karl-Heinz, Markus

Gäste: Johannes Ziemen, Patrick Ortlieb, Kurt Binder

Schönes Sommerwetter, ein ausgezeichnetes Menü und ein paar aufregende Aussichten

so hat der Berichtler diesen Kochabend in Erinnerung.

Mit drei Gästen, die durch ihre bloße Anwesenheit und darüber hinaus jeweils mit einem Gang ganz wesentlich zum Gelingen dieses Juni- Kochabends beitragen, gingen wir an den Start.

Markus begrüßte unsere Gäste und gab sodann den Startschuss.

Los ging es mit dem wunderbar leichten und sommerlichen „Löffel-Amuse“ von Karl-Heinz. Diesmal bestand der Löffel aus aromatisiertem, cremigem Ziegenfrischkäse als Unterlage, sowie - zum einen - einer hierauf drapierten sauber-runden Kugel Roter Beete, die Karl-Heinz in etwas Apfel-Cidre und Gin mariniert hatte, und einer ähnlich runden Physalis, die optisch und



wegen ihres säuerlich-süßlichen Geschmacks ganz hervorragend mit den beiden anderen Bestandteilen des Löffels harmonierte.

Nochmals optisch aufgewertet wurde dieser Löffel durch ein sehr hübsch mit dem Messerchen bearbeitetes Blatt Basilikum. Hierzu tranken wir einen Winzersekt von der WG Schallstadt-Wolfenweiler.

Alles sehr erfrischend und sehr wohlschmeckend, einen herzlichen Dank an den Koch!

Noch ist Spargelzeit, Patrick servierte uns ganz passend weißen Spargel in Tempurateig gehüllt und dazu eine asiatische Sauce. Für den Teig hatte Patrick das Tempuramehl mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und mit Bier aufgemischt, die geputzten Spargelstangen hierin gewälzt und sodann im Fett ausgebacken.



Für seine asiatische Sauce hatte er etwas Sojasaße mit etwas Aceto Balsamico und braunem Zucker vermengt und aufgekocht. Nachdem der Zucker sich aufgelöst hatte, hat er die Pfanne vom Herd gezogen und etwas kalte Butter untergerührt. Die Sauce „bombig“ auf den Tellern drapiert, mit den Spargeln, etwas Honigmelonenblöcke und darauf luftgetrocknetem Schinken, fertig war dieser sehr leichte und doch sehr, sehr schmackhafte Gang. Hierzu tranken wir einen Roten aus Sizilien, eine Cuvée bestehend aus Nero d'Avora und Syrah. Alles ganz ausgezeichnet, vielen Dank lieber Patrick.



Es folgte Kurt, der uns einen lauwarmen Pulposalat kredenzte. Hierzu hatte Kurt mehrere kleine Pulpos im Wasser bei milder Temperatur weichgekocht und sodann fein und klein geschnitten. Daneben hatte er Kartoffeln gekocht, geschält und ebenfalls in kleinere Stücke geschnitten. Beides wurde dann in der Schüssel mit reichlich entkernten, schwarzen und grünen Oliven, ebenfalls klein geschnitten, feingeschnittener glatter Petersilie und etwas Chilischote vermengt.

Gewürzt und abgeschmeckt hat er den Salat sodann mit Salz, Pfeffer, ordentlich Zitronensaft für eine kräftige Säure und einem geschmacklich kräftig, pfeffrigen Olivenöl aus der Toskana.

Wunderbar, ein leichter, fein aromatischer Gang, der von einem frischen Verdiccio ausgezeichnet begleitet wurde. Auch Dir vielen Dank lieber Kurt.



Markus, der im Übrigen für das gesamte Menü und dessen Zusammenstellung verantwortlich zeichnete, servierte uns als Hauptgericht eine ebenfalls „Spargelzeit gemäße“ Hauptspeise mit einer mit grünem Spargel und Parmesan gefüllten Saltimbocca. Auch hier eine recht schlichte Zubereitung, auch für diesen Gang wie für alle anderen und auch die Nachspeise galt das Motto: „Sommer, Sonne, leichte italienische Küche!“

Ein geschmacklich erstklassiger Risotto mit grünem Spargel und eine geschmacklich wie von ihrer Konsistenz her herausragende Sauce begleiteten diesen Hauptgang aufs Beste! Wir tranken einen recht jungen Chardonnay hierzu, auch das passte hervorragend. Seeehr. seeehr großes Lob für diesen Gang lieber Markus.

Die Nachspeise wurde von Johannes zubereitet. Dabei ging es um eine äußerst aromatische Suppe, bestehend und hergestellt aus einer Mischung von Erdbeeren und Rhabarber, in deren Mitte auf dem Teller eine wunderbare Mohn-Pannacotta ruhte. Gehackte Pistazien, ein paar Blätter Minze sowie einige Scheiben des Rhabarbers und der Erdbeeren auf der Suppe verwöhnten nicht nur unsere Augen. Geschmacklich war das ganz ausgezeichnet, sehr erfrischend und durch die feine Säure ein wahrlich würdiger Abschluss unseres sommerlichen Menüs.

Als begleitenden Trunk gab es einen passenden Champagner zu trinken.

Klasse lieber Johannes!

So ging er dann zu Ende unser Juni-Kochabend, er hat uns allen Freude gemacht und wir hatten ein hervorragendes Freitagabend Menü.

Ach ja, Augenschmaus hatten wir auch, bisweilen aufregende Aussichten aus Küche und unserem Speisesaal. Sehr erbaulich, was bisweilen im Garten so einer Pfarrei in Freiburg zu erblicken ist ...

Weiter geht's im Juli!!

