



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

Kochabend vom 19.08.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Jakobsmuschel auf Belugalinsen <i>2016-er Château Ste Michelle, Chardonnay Vintage</i>
Vorspeisen: Christopher	Kaltes Gurken-Melonensüppchen <i>Château Lapinesse Graves Blanc</i>
Johannes	Blue Cobia in Zitronensauce an Spaghettini <i>2018-er Hautes Cotes de Nuits von Antonin Guyon</i>
Hauptgang: Karl-Heinz	Spanferkel-Kotelette in Gänseschmalz gegartan Zucchini-Aubergine-Gemüse und Kartoffel-Rucola-Stampf <i>2018-er Teruzzi-Peperino 2016-er Brunello Di Montalcino von Predella</i>
Dessert: HaJo	Variationen von der Kirsche <i>Kirschlikör im Blanc de Blanc Brut, Weingut Löffler</i>

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

Gäste: Christopher, Johannes



August – für den Kochabend Temperatur-technisch immer eine kleine Herausforderung: Der Monat schreitet nach kalter Platte und Gazpacho; und trotzdem will ein vollständiges Menü zubereitet sein. Dieser Herausforderung stellten wir uns auch dieses Jahr. Zumindest die allerheißesten (Hunds-)Tage hatten wir hinter vorderst uns gelassen, als sich am 19. August fünf Brüder und zwei Gäste zum Kochabend in der Hofackerstraße einfanden. Schwül war's trotzdem... Genug gejammer! Einheizen von Herd und Küche war angesagt!

Der Abend startete mit einem Löffel von Karl-Heinz: Auf klassisch zubereiteten Belugalinsen fand sich eine mit Parmaschinken umwickelte und sautierte Jakobsmuschel.



Ob der Größe der Muschel kein klassischer „Ein-Happen-Löffel“, bildete er doch einen wohlschmeckenden Auftakt des Menüs. Dazu tranken wir einen Chardonnay vom Château Ste. Michelle im Columbia Valley (USA). Surf (Muschel), Turf (Linsen) und Übersee (Wein) machten Lust auf mehr – Danke an den Löffel-Koch Karl-Heinz.



Unser erstmalig teilnehmender Gast Christopher bereitete den nächsten Gang zu: Ein kaltes (ha!) Gurken-Melonen-Süppchen im Glas mit einem kleinen angerösteten Schinken-Chip als Einlage. Gurke, Melone, etwas Chili und Joghurt wurden fein püriert und abgeschmeckt. Ein Hauch Zitronenabrieb verlieh dem angenehm pikanten Süppchen weitere sommerliche Frische. Der Graves Blanc aus dem Château Lapinasse im Bordelais passte hervorragend zu dieser sommerlichen Vorspeise. Ein schöner Auftakt unseres Gastes – ein großes Kompliment dafür an Christopher!

Auf zum nächsten Gang und Gast: Johannes hat uns schon mehrfach beehrt

und -kocht. So auch diesen Abend, an dem er Blue Cobia in Zitronensauce an Spaghettini zubereitete. Der Blue Cobia ist ein Vertreter der Stachelmakrelenverwandten mit sehr festem Fleisch. Dieses wurde von Johannes in kleine Würfel geschnitten und kurz in etwas Fischfond gegart. Die Zitronensauce bestand aus Zitronenabrieb und -saft, Ei und Parmesan und wurde mit den (natürlich selbst hergestellten) Spaghettini vermengt. Angerichtet mit den Fischwürfeln – ein wohlschmeckendes und recht leichtes Pasta-Gericht. Im Glas fand sich ein ganz hervorragender Bourgogne Hautes Cotes de Nuits von Antonin Guyon ein. Teller und Gläser waren im Handumdrehen geleert – gut gemacht, lieber Johannes!



Weiter zur Hauptspeise, welche auf den ersten Blick doch eher der kühleren Jahreszeit zugehörig zu sein schien: Karl-Heinz bereitete ein langsam in Gänseschmalz gegartes Spanferkelkotelette zu.

Dazu wurde allerdings fein gebratene und mit Kräutern gewürzte Zucchini und Aubergine serviert – hier war er dann wieder, der Sommer. Der Kartoffel-Rucola-Stampf bildete einen schönen farblichen Akzent zum zarten Fleisch und dem Gemüse und fügte sich auch geschmacklich sehr gut in den Teller ein. Dazu reichte Karl-Heinz mit dem Teruzzi-Peperino und einem Brunello di Montalcino von Predella zwei rote toskanische Kraftprotze. Eine Herausforderung im Glas, die wir aber annahmen. Ein gelungener Gang – danke an den Hauptkoch des heutigen Abends Karl-Heinz.



Dass Platz für das Dessert gelassen wurde, kann nicht von jedem der Anwesenden behauptet werden, und doch bereitete uns Hajo einen schönen süßen Abschluss des Menüs zu. Seine Dessertvariation stand ganz im Zeichen der letzten Kirschen des Jahres – eine Hommage an die roten (und sehr gesunden) Früchte. Neben einem wunderbaren klassischen Kirschplotzer, welcher trotz vehementen Anrätens seitens Douce Steiner nicht mit ganzen, sondern mit entsteinten Kirschen zubereitet wurde, fand sich eine kühle Panna Cotta mit fruchtigem Kirschmark sowie ein cremig gerührtes Kirscheis auf dem Teller ein. Allesamt von Hajo aus frischen Kirschen vom Markt zubereitet. Das Kirschthema setzte sich auch beim Getränk fort: Ein Schlückchen Kirschlikör wurde mit einem Blanc de Blanc Brut vom allseits bekannten Weingut Löffler in Staufen aufgefüllt. Ein rundum stimmiger und wohlschmeckender Abschluss des Menüs – danke, lieber Hajo!

Die überaus gelungene Tischdekoration von Markus war Sommer pur: Sonnenblumen umkreist von halben Zitronen mit Estragonzweigchen.



„Schweißtreibend“ ging es weiter mit dem großen Reinemachen, sodass wir uns nach der kurzen Essensbesprechung auf die kühle Nachtluft freuten und beschwingt den Heimweg antraten. Alles natürlich voller Vorfreude auf den nächsten Kochabend, welcher dann vielleicht schon langsam im Zeichen der Herbstküche stehen wird. Bleiben wir gespannt, gesund und genießerisch! 3G, oder so...

Bericht: Markus, Bilder: Hans-Georg, 23.08.2022