



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

Kochabend vom 09.09.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Mediterraner Löffel <i>2020-er Lugana Cadei Frati</i>
Vorspeisen: Johannes Christopher	Aubergine mit Ziegenfrischkäse <i>2021-er Terlaner Cuvée</i> Lachs mit Macadamianusmilch und Rettich <i>Grüner Veltliner Selection, Weingut Zöhrer</i>
Hauptgang: Kurt	Ongelet, Badischer Nierenzapfen geschnetzelt an Reis und Speckböhnchen <i>2019-er Jechtinger Eichert Spätburgunder Rotwein, Spätlese trocken</i>
Dessert: Hans-Georg	Sesam-Vanille-Eis <i>2018-er Gewürztraminer, Weingut Wolfberger, Eguisheim</i>

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

Gäste: Christopher, Johannes, Kurt



Zum heutigen Kochabend hat sich der Vorbote des Herbstes angemeldet- mit reduzierten Temperaturen, was auch die herbstliche Tischdeko von Karl-Heinz mitgeprägt hat. Für die Zubereitung des heutigen Menüs haben sich vornehmlich unsere Gäste zu unserer Freude sehr gelungen eingebracht.

Der mediterrane Löffel hatte folgenden Aufbau:

Pilze, Schalotten, Knoblauch in Olivenöl und Butter angebraten und mit Weißwein reduziert, bot den Anstrich auf dem Löffel. Eine Venusmuschelnudel gut gegart, gefüllt mit der Frucht aus Italien Assimina, auch Sunflower genannt, mit einem fruchtigen Bananen-Geschmack,

eingelegte Kirschtomaten und Mozzarella aus Italien boten die Füllung, abgerundet mit Basilikumblättchen.





Johannes hat sich für den Abend der Solanum melongena oder Eierpflanze-Nachtschattengewächs, italienisch Melanzana, bei uns als Aubergine, verschrieben.

Die halbierten Früchte wurden mit dem Rautenmuster mit Meersalz und Olivenöl in der Pfanne erhitzt, mit Misopaste, Knoblauch + Thymianzweig im Backofen weitergegart.

Die Auberginenpickels mit dem Auberginenpüree sowie geröstete Haselnüsse mit Sesam und Koriandersamen gaben dem Nachtschattengewächs den aromatischen, asiatischen Kick. Begleitet durch den mit Salz, Pfeffer und Olivenöl glattrührten Ziegenfrischkäse und mit Kräutern ausgeschmückt, eine TOP umgesetzte asiatische Variante.

Christopher hat die Reise auf die Färöer Inseln angetreten und einen herrlichen Wildlachs für seine Zubereitung mit Macadamianusmilch an süß-saurem Rettich mitgebracht.

In 24 Stunden konnte sich die Beize aus Fleur de Sel, Zucker, Salz, Kardamom, Sternanis, Fenchel, Koriander, Sezuan-Pfeffer, begleitet von Limone + Orange auf dem Lachs entfalten.

Der süß-saure Rettich, gehobelt und mit Wasser, Essig, Zucker, Safran, Zitronengras mariniert ergab ein herrliches Geschmackserlebnis, der den Rettich in gedämpfter Note auf dem Gaumen bot.

Für die Macadamianusmilch waren die Macadamianüsse geröstet, mit warmer Milch, Zitronengras, Limonen Blätter zusammengeführt und hatten 24 Stunden im Kühlschrank geruht.

Die finale Zubereitung: mit dem Stabmixer aufmontiert + mit Limonensaft, Salz, Pfeffer abgestimmt.

Nicht nur die farbliche Komponente mit Edamame - in weißem Balsamessig und Olivenöl mariniert - gaben mit den Granatapfelkernen die optimale geschmackliche herrliche Abrundung. Eine - TOP - Zubereitung.



Kurt – welcher nicht nur beruflich den Fleischgenüssen zugewandt ist, hat uns das Ongelet - Badischer Nierenzapfen - zubereitet.

Das Leistenfleisch-Saumfleisch, auch Kronenfleisch genannt, ist ein Muskelstück des Zwerchfells – sehr schmackhaft – wenn es gut zubereitet wird, was Kurt optimal gelungen ist.

Das Ongelet wurde zunächst am Stück mit Zwiebeln und Knoblauch gut angebraten, anschließend grob geschnetzelt, kurz weiter gebraten und mit der selbst hergestellten Rinderbouillon abgelöscht. Ein Garprozess in mehreren Schritten.

Die Speckbohnen und der Reis boten eine schöne geschmackvolle Abrundung.



Hans-Georg, der sehr vielschichtig unterwegs ist, hat sich einer seiner Leidenschaften, dem Dessert gewidmet, "Sesam-Vanille-Eis".

Der schwarze Sesam war in der Pfanne geröstet & sehr fein gemörsert.

Milch und Sahne mit dem Vanillemark wurden mit dem Sesam aufgekocht und zusammen mit den Eigelb mit Kokosblütenzucker im Wasserbad zur Rose abgezogen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt war, entstand in der Eismaschine das Endprodukt. Die Streifen einer leckeren frischen Mango rundeten das Sesam-Eis, welches einen sehr intensiven großartigen Geschmack auf dem Gaumen geboten hat, ab.

Die anschließende Menübesprechung wurde von Hans-Georg genutzt einen Ausblick für die kommenden Monate zu geben. Und unseren Gästen Christopher, Johannes und Kurt das Procedere unserer Bruderschaft ausführlich darzulegen.

Ja, rundum ein gelungener kulinarischer Abend – nach dem Motto: nach dem Kochabend ist vor dem nächsten Kochabend.

Bericht: Karl-Heinz, Bilder: Hans-Georg, 12.09.2022