



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

Kochabend vom 21.10.2022 Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Birne mit Rotgarnele, Avocado, Chips, Meeresalgen <i>Champagner Blanc de Blanc, Claude Beaufort</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz	Möhrencremesuppe mit geräuchertem Thunfisch <i>Champagner Blanc de Blanc, Claude Beaufort</i>
Gast Christopher	Black-Tiger Garnele auf Couscous mit Karotten-Ingwer-Sauce und Korianderöl <i>2021 Pinot Bianco ‚Vom Stein‘, Az. Vinicola Castelfelder, Alto Adige</i>
Gast Kurt	Leber marokkanische Art <i>2018 Pinot Noir, WG Stortz-Nikolaus, Deidesheim</i>
Hauptgang: Alexis	Geschmorte Lammschulter mit Petersilienwurzel, Pak-Choi, Mandeln und Sanddorn <i>2019 Cote Dorée, Domaine L ‚Aiguelière, Montpeyroux, Languedoc</i>
Dessert: Markus	Labaneh mit Feigen und Halva <i>2017 Nuit Blanche Chardonnay, Domaine Laxé, Côte des Gascogne</i>

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

Gäste: Johannes, Kurt, Christopher



Orient trifft Fernost im Okzident, so oder ähnlich könnte das Motto lauten, unter welchem die Kochmannschaft des heutigen Kochabends auflief.

Karl-Heinz hat Birnen mit Ingwer, Pastis und Honig mariniert, eine Rotgarnele mit Schalotten, Knoblauch und Chili leicht glasig gegart und das Ganze mit einer kleinen, in Limette eingelegten Avocado-Kugel und Meeresalgen auf dem Löffel angerichtet. Dazu reichte er mit Knoblauch aromatisierte Chips aus Blätterteig. Wir genossen den schönen Löffel mit dem trefflichen Champagner von Claude Beaufort - und haben auf den Geburtstag von Alexis und auf das Amuse angestoßen.

Weiter ging's dann mit der ersten Vorspeise - und mit Karl-Heinz. Er hat uns eine Möhrensuppe kredenzt, welche er mit Kokosmilch, Ingwer und Kardamom aromatisiert hatte. Den Thunfisch hatte er am Vortag mit Ingwer und Pfeffer gebeizt und heute dann mit Buchenspänen unter der

Glocke heißgeräuchert. Zum Anrichten hat er die Suppe mit Butter, Creme double und Salz/Pfeffer abgeschmeckt. Serviert wurde diese mit ausgebackenen Kartoffelstreifen, dem aufgeschnittenen Thunfisch und etwas Creme; dekoriert mit einer kandierten Kirschtomate und einem Cookie. Sehr apart!
Wir tranken weiterhin den vortrefflichen Champagner.



Die zweite Vorspeise hatte unser Gast Christopher übernommen. Er bereitete einen Couscous, auf welchen er eine perfekt! gegarte Black-Tiger Garnele drapiert hat. Umrundet hat er das dann mit einer delikaten Karotten/Ingwer-Sauce und einem Olivenöl, welches er mit frischen Koriander zu einer Einheit komponiert hatte. Formidabel !!

Wir tranken einen schönen Weissburgunder aus Südtirol.

Die dritte Vorspeise wurde von unserem Gast Kurt bereitet. Er hatte Rinderleber gerüstet und fein geschnitten, und mit Olivenöl kurz mariniert. Danach angebraten und beiseite gestellt, Tomatenstücke mit Gewürzen angedünstet und die Leber wieder untergemischt und abgeschmeckt. Angerichtet mit Petersilie, Brot und dem Spätburgunder aus der Pfalz ein schönes Vergnügen.



Im Hauptgang hat Alexis eine Lammschulter zunächst angebraten und dann mit Knochen im Backofen gegart. Dazu machte er zweierlei Pak-Choi Gemüse, einmal die Herzen gedämpft und dann Blätter mariniert in Leinöl und Orangen. Angerichtet mit einer grünen Sauce.

Große Klasse lieber Alexis - der Cote Dorée passte auch hervorragend dazu.

Zum Dessert hat Markus Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Kardamom verrührt und dann die Masse in einem Geschirrtuch zuhause für 24 Stunden abtropfen lassen. Dann Feigen halbiert, in einer Auflaufform mit Zitronensaft, selbstbereiteten Granatapfelsirup und gehackten Mandeln und Honig gegart. Serviert wurden dann die Feigen mit 2 Nocken der nun festen Joghurtmasse, einigen Granatapfelkernen und gehobeltem Halva. Interessant!
Der Chardonnay wusste zu gefallen





Die Tischdekoration war vom Herbst geprägt.

Wir beschließen den Kochabend frohgemut und trefflich gestärkt.

Zu erwähnen ist noch, dass die Weine durch den Vater von Christopher entsprechend dem Menüplan ausgewählt wurden – und es hat gepasst.

Bericht und Bilder: Rudolf, im November 2022