



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

Kochabend vom 18.11.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü: CdC-Prüfungsmenü Markus

Amuse: Markus	Krokette vom Ochsenschwanz, Vitello Tonnato, Zwiebel-Tartelette <i>2020-er Crémant Rosé brut Bercher-Schmidt / Oberrotweil</i>
Vorspeisen: Markus	Consommé vom Ochsenschwanz mit Agnolotti al plin <i>2018-er Carema DOC Nebbiolo di Carema / Carema</i> Risotto vom Venere-Reis, Confiertes Saibling Kürbis-Safran-Sabayon <i>2020-er Chardonnay Eckkinzig Knab / Endingen</i> Himbeersorbet
Hauptgang: Markus	Entenbrust an Honig-Recioto-Sauce, cime di rapa, Maronen <i>2016-er Amarone della Valpolicella Monte Zovo / Caprino Veronese</i>
Dessert: Markus	Pochierte Birne zabaione a moscato torta tenerina <i>2021-er Moscato d'Asti La Caliera Borgo Maragliano / Loazzolo</i>

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

Gäste: LK Jürgen Becker, Ehrenmarmite Roland Burtsche, Markus Frank, Christopher, Johannes, Kurt



Eine ordentliche Weile ist es her, dass wir in unserer Chuchi Freiburg eine Prüfung erleben durften. Zuletzt legte unser Bruder HaJo im Mai 2019 seine CdC-Prüfung ab.

Also, schon etwas Besonderes nach all den vermaledeiten Zeiten.

Unser jüngster Kochbruder - in seinem Fall ist tatsächlich sein Lebensalter gemeint - Markus hatte sich für dieses Jahr 2022 fest vorgenommen seine Chef-Prüfung abzulegen. Seit 4 Jahren ist Markus schon Bruder in unserer Chuchi, aber bisher sollte es nicht sein mit seiner Prüfung, die Gründe sind satzsaam bekannt.

Große Aufregung und Freude daher allseits unter uns Brüdern, und wunderbar auch, dass zum Prüfungsabend unser Landeskanzler anwesend war, herzlichen Dank lieber Jürgen!

Neben unserem Landeskanzler begrüßten wir unseren Ehrenmarmiten Roland Burtsche, den großen, alten Chef des unbestrittenen „Numero-Uno-Hotels“ in Freiburg. Als weitere Gäste - und mit ebenso großer Vorfreude - waren unsere 3 Novizen und unser ältester Bruder Markus unserer Einladung gefolgt.



Alle Achtung, endlich, nach mehr als 2 Jahren mal wieder an einem festlich gedeckten Tisch 11 Brüder und Gäste versammelt, die gespannt auf die kulinarischen Ideen unseres Prüflings Markus warteten.

Und sie wurden allesamt in keiner Weise enttäuscht, im Gegenteil!

Italien und überwiegend die Region Piemont hatten Markus die Anregungen zu seinen Kreationen gegeben.



Eine Krokette vom Ochenschwanz zusammen mit klassischem Vitello Tonnato sowie einer äußerst aparten und schmackhaften Zwiebel-Tartellette ergaben den Teller für das Amuse-Bouche. Hervorragend! Wenn auch vielleicht ein klein wenig üppig ...

Ein prickelnder und erfrischender Crémant Rosé vom Weingut Bercher-Schmidt, Kaiserstuhl, sorgte für ausgleichendes Wohlgefühl.

Die Vorspeise bestand aus traumhaft mundender Ochenschwanz Consommé mit ebenso vorzüglich schmeckenden und optisch gelungenen Agnolotti al Plin.



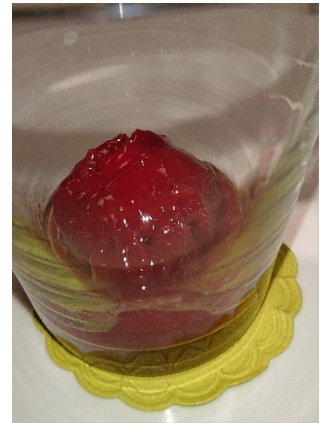
Unser Ehrenmarmite Roland erklärte, Markus ohne weiteres jetzt in seiner Küche anzustellen, damit er fortan dieses köstliche Ochenschwanz Consommé zubereiten möge. Ein solches Gericht so wohlschmeckend zuzubereiten, hierfür finde sich so leicht kein gelernter Koch mehr. Besonders lobte er, dass Markus ganz offenbar den ganzen Ochenschwanz in seinem Menü verwendet hatte, eben schon beim Amuse mit der Ochenschwanzkrokette.

Diese Vorspeise wurde bestens durch einen schlichten Nebbiolo begleitet.



Auch beim Zwischengang mit Fisch wusste uns Markus durch und durch zu überzeugen: Risotto vom Venere-Reis, dazu ein confierter Saibling mit einer vorzüglichen Zabaione, bestehend aus Kürbis und Safran. Tolle Idee, ganz hervorragend zubereitet und einfach ausgezeichnete geschmackliche Harmonie, die durch die Weinbegleitung, einem frisch-mineralischen Chardonnay des Weingutes Knab aus Endingen bestens unterstützt wurde.

Eine kleine Erfrischung konnte uns Markus in Form eines ausgezeichneten Himbeersorbets darbieten.



Im Hauptgang eine Entenbrust, perfekt auf den Garpunkt zubereitet mit einer fantastisch gut schmeckenden Honig-Recioto-Sauce.

Einen geschmacklichen Kontrapunkt wie auch von der Konsistenz her starken Gegensatz zur Entenbrust bildete das den Gang begleitende Gemüse, Cime di Rapa, angenehm säuerlich im Geschmack und knackig im Biss.

Nicht jedermanns Sache aber doch hervorragend.

Für unsere Gaumen gab es hierzu als weiteren, kleinen und wohlfeilen Happen leicht karamellierte Maroni.

Eine sehr eigenständige Kreation und sehr wohlschmeckend noch dazu!

Die Weinbegleitung hierzu - ein Amarone della Valpolicella 2016, Monte Zovo/Caprino Veronese - war eine ausgezeichnete Wahl. Entgegen vielen Vertretern seiner Zunft war dieser Wein in keiner Weise überladen oder gar marmeladig, er hatte einfach großartige Aromen, die wunderbar passten.

Es folgte die Nachspeise mit einer pochierten Birne, einer Torta Tenerina mit einer „Zabaione a Moscato“, ein wahrlich sehr würdiger Abschluss dieses Menüs.

Im Mittelpunkt bei dieser Kreation stand der „Moscato d'Asti“, ein moussierender Dessertwein, welcher in der Region um die Stadt Asti im Piemont produziert wird. Zu 100 % besteht dieser Wein aus der Muskattraube und ist mit seinen etwa 5 % Alkohol wahrlich kein Schwergewicht. Große Klasse die kleine Schokotorte mit den pochierten Birnenstückchen und der Zabaione.



Die Jury war sich sehr schnell einig, für dieses Menü hat Markus das „Blaue Band“ aber sowas von verdient.

Ein äußerst launiger Kochabend mit einer durch und durch überzeugenden CdC-Prüfung ging so zu Ende.

Ausnahmslos alle Juroren, Kochbrüder, Prüfling und Gäste waren hellauf begeistert.

So kann's weitergehen, für Dich, lieber Markus, dann mit dem gelben Band und für uns alle anderen gleich in welcher Art ebenfalls.

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, Hans-Georg, November 2022