



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

Kochabend vom 20.01.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Eine weihnachtliche Nachlese <i>Champagne Veuve Pelletier Brut</i>
Vorspeisen: Markus	Kardamom-konfierter Skrej auf Pistazien-Couscous <i>Auxerrois 2021 Bercher-Schmidt</i>
Alexis, Christopher	Entenbrust und gebratene Stopfleber von der Ente mit Orangensauce <i>Les Travers Cairanne 2020 Domaine Brusset</i>
Hauptgang: Johannes	Bourguignon de Cerf mit Wintergemüse <i>Pinot Noir 2019 Chat Sauvage</i>
Dessert: Hajo	Karthäuserklöße mit Weinsauce und glasierten Apfelspalten <i>Alkoholfreier „Winterbirnentraum“ Manufaktur Jörg Geiger, Schlat</i>

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

Gäste: Markus sen.

1. Vorspeise



Karl-Heinz hat wie immer einen sehr geschmackvollen „Löffel“ gezaubert.

2. Vorspeise



Markus hat den Skrei mit Kardamom, grünem Tee und Limettensaft gewürzt, mit Olivenöl bestrichen und im Backofen gegart. Dazu gab's einen Pistazien Couscous, der mit Petersilie und Koriander fein abgeschmeckt war. Um das noch für Gaumen und Auge abzurunden, wurde noch mit einer leckeren Avocadocrème dekoriert.

3. Vorspeise



Die Entenbrust von Alexis und Christopher wurde bei niedriger Temperatur eine halbe Stunde im Backofen vorgegart, dann auf beiden Seiten angebraten und danach etwas ruhen lassen. Die Stopfleber wurde zuerst gewürzt und auch angebraten. Auf den Teller kam die zarte und auf den Punkt gegarte Brust dann mit der Stopfleber. Mit Orangen Sauce wurden die zwei umrundet, was ein herrliches und geschmackvolles Bild abgab.

4. Hauptgang



Den Hauptgang kredenzte uns heute Johannes, mit einer Hirschkeule, die er in Stücke geschnitten, in Rotwein gebadet, gewürzt und scharf angebraten hatte, woraus dann unser Bourguignon de Cerf wurde.



Die Rotweinsöße passte gut zu dem Wintergemüse.

5. Dessert



HaJo hat wunderbare Karthäuserklöße gebacken und mit Weißweinsauce und Apfelspalten schön angerichtet.

Dazu gab es einen alkoholfreien „Winterbirnentraum“.



Den Tisch hat Kurt feierlich gestaltet.

Bericht: Kurt, Bilder: Hans-Georg, im Januar 2023