



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

Kochabend vom 10.03.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse Bouche:	
Karl-Heinz	Gurkengelee mit Räucherlachs und Feigen-Senf-Crème <i>Chardonnay Giordano 2020</i>
Vorspeisen:	
Rudi	Caccavelle alla siciliana ripiene di Tonno bianco <i>Weißburgunder-Chardonnay 2021 Weingut Zimmerlin</i>
Kurt	Froschschenkel in Erbsensud <i>Spätburgunder Rosé, Jechtinger Vulkanfelsen 2021</i>
Hajo	Cappuccino vom Steinpilz mit Schinkenchips <i>Loris Vino Rosé, Winemaker's Choice, Giordano</i>
Hauptgang:	
Karl-Heinz	Roastbeef mit Fächerkartoffel Gemüse an Sauce Hollondaise <i>Doppio Passo Puglia Primitivo 2020</i>
Dessert:	
Markus	Marinierte Mango, Papaya mit Zitronengras-Ingwersud und Zuckerrohreis <i>Black Forest Wild Rum</i>
Käseteller	
Christopher	Appenzeller mit schwarzen Nüssen und Feigen an einer Portweinreduktion <i>Doppio Passo Puglia Primitivo 2020</i>

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

**Gäste:** Markus sen.



Leichtes Frühlingserwachen und ein verliebter Koch ...

Toll, es ist Normalität eingekehrt, Corona spielt in unseren Köpfen keine Rolle mehr!

Für unseren 3. Kochabend in diesem Jahr war es Karl-Heinz vorbehalten das Menü zusammenzustellen, und das hat er dann auch voller Inbrunst auskostet: Frühling bzw. auch Frühlingserwachen, so war seine Idee bei der Zusammenstellung, schon etwas üppig alles ..., aber der Reihe nach:



Zum Auftakt servierte Karl-Heinz sein Amuse Bouche auf dem Löffel, dieses Mal ein Gurkengelee mit Räucherlachs und Feigen-Senf-Crème.

Wunderbar anzusehen und geschmacklich ausgezeichnet, ein frisch-schmeckender Einstieg ins Menü.

Dazu ein wohlschmeckender Chardonnay, prima Auftakt ...

Es folgten Rudi, Kurt und Hajo mit ihren Vorspeisen, nur so klein bissle was von jedem ...

Rudi kredenzte uns Caccavelle alla siciliana ripiene di Tonno bianco; dazu gab es einen Weißburgunder-Chardonnay zu trinken.

Beginnen wir mal mit Letzterem, ausgezeichnetem Wein!

Caccavelle, das sind recht außergewöhnliche - auch weil ordentlich große - Pasta aus Süditalien. Früher dachte ich immer, dass diese Teile mehr zu Deko-Zwecken in der Auslage italienischer Lebensmittelgeschäfte ausliegen würden, so etwa wie Pannetone an Weihnachten in jedem dieser Geschäfte zuhauf zu finden ist.

Nun, Rudi hat die Pasta lange genug weichgekocht und sie mit einer hervorragenden Sauce gefüllt. Die bestand aus Thunfisch, San Marzano Tomaten, Oliven und reichlich Kräutern, im Ergebnis eine Füllung, die keine Wünsche übrigließ, ein absolut kulinarisches Italo-Feeling zu erzeugen; ausgezeichnet lieber Rudi.



Dazu eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, noch einmal Daumen hoch!



Kurt sorgte mit Froschschenkeln zu einem Erbsenpüree für Premierengefühl in unserer Chuchi, jedenfalls was meine Zugehörigkeit zu unserer Chuchi Freiburg anlangt. Froschschenkel hatte ich hier noch nie genossen. Sie mundeten wahrlich gut, fein gewürzt und noch dazu mit dem Erbsensud, wirklich eine gelungene kleine Speise. Vielen Dank lieber Kurt, das war ebenfalls sehr, sehr fein.

Der begleitende Wein, ein Spätburgunder-Rosé der WG Jechtingen passte wunderbar.

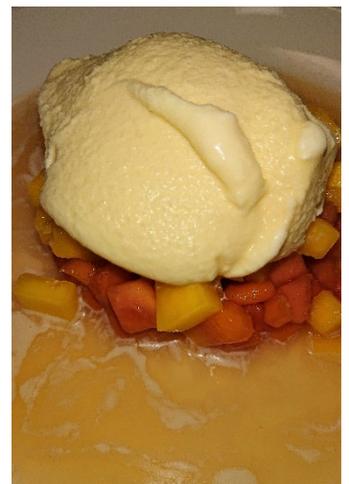
Als weitere kleine Vorspeise hatte Karl-Heinz sich einen Cappuccino vom Steinpilz mit Schinchenchips ausgedacht. Hajo war es vorbehalten diesen Gang zuzubereiten. Eigentlich war alles sehr gut, hatte ein wunderbar intensives Pilzaroma, aber ... das Salz, mit dem hatte es Hajo an diesem Abend einfach zu gut gemeint. Einen weiteren Rosé-Wein gab es zu diesem Cappuccino zu verkosten, dem wir alle dann auch kräftig zu sprachen.



Es folgte die Hauptspeise, ein Roastbeef mit Fächerkartoffel, Gemüse und einer Sauce Hollondaise, zubereitet von Karl-Heinz. Das Fleisch von sehr guter Qualität war klassisch bei niedriger Temperatur im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 58 °C perfekt auf den Punkt gegart, von der Fächerkartoffel und marktfrischem Gemüse begleitet.

Hierzu servierte uns Karl-Heinz einen Primitivo, lustiger Name im italienischen für eine Rebsorte, besser bekannt ist diese Rebsorte unter dem Namen Zinfandel. Vielen herzlichen Dank für diesen Gang lieber Karl-Heinz.

Nun folgte Markus mit einem nicht alltäglichen Dessert bestehend aus Südfrüchten, Mango und Papaya, die mit Zitronengras-Ingwersud bedeckt waren, hierzu gab es ein Zuckerrohrreis. Sehr interessant im Geschmack, süß-säuerlich und etwas scharf.



Ein erfrischender Nachtisch und wer noch Alkohol trinken durfte und konnte, dem war hierzu ein Glas Rum vergönnt.



Zum Abschluss dieses ausgiebigen Menüs gab es einen Käseteller, den Christopher zubereitet hatte. Hierbei handelte es sich um Appenzeller Käse, der zusammen mit eingelegten schwarzen Nüssen, Feigenspalten und einer Portweinreduktion wunderbar auf einer Schieferplatte angerichtet war.

Das war nicht nur ein Augenschmaus, sondern mundete vorzüglich. Hierzu gab es noch einmal einen kräftigen Schluck des Primitivo.

Das Frühlingserwachen hat Alexis mit seiner Dekoration gelungen auf dem Tisch drapiert.



Ein sehr launiger und, was das Menü anlangte, recht üppiger Abend fand seinen Ausklang mit der Feststellung, dass 6 Gänge und ein Amuse eine ordentliche Herausforderung darstellen - nicht nur bei der Zubereitung, vor allem beim Verzehr - zumal dann, wenn die Portionen einfach nicht kleiner werden.

Bericht: Alexis, Bilder: Hans-Georg, im März 2023