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

Kochabend vom 14.04.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

| | |
|---|---|
| Amuse:<br>Karl-Heinz | Spargelmousse mit Lachsstreifen<br>Chasselas Goldmedaille 2020, Weingut Löffler, Staufen-Wettelbrunn |
| Vorspeisen:<br>HaJo<br><br>Alexis | Terrine vom Zander an Wildkräutersalat<br>*Bahlinger Weißburgunder 2021, Weingut Trautwein, Bahlingen*<br><br>Wachtelbrust mit Linsen, jungem Spinat und Cassisfeigen<br>*Grauburgunder Müllheimer Sonnenhalde 2021, Weingut Dörflinger, Müllheim* |
| Hauptgang:<br>Markus | Blanquette de veau - Gemüse der Saison<br>*Weißburgunder alte Reben 2021 - Weingut Knab, Endingen* |
| Dessert:<br>Christopher | Flan Pâtissier mit Rhabarber-Himbeer-Kompott<br>*Muscat de Rivesaltes Mas Karolina 2006, St. Paul de Fenouillet* |

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

**Gäste:** Chuchileiter der Ordensprovinz Schwarzwald Bodensee

Ein außerplanmäßiger Kochabend mit regionaler Bedeutung …

Unsere Chuchi hatte sich kurzentschlossen entschieden, die Ausrichtung der alljährlichen Chuchileitersitzung, die zur Berichterstattung im Großrat diesem zeitlich vorgeschaltet ist, an einem unserer Kochabende anzubieten. Entsprechend hatte Alexis in Vertretung unseres Landeskanzlers alle 9 Chuchileiter der Ordensprovinz Schwarzwald Bodensee hierzu eingeladen.
Unserem Landeskanzler Jürgen, der aus gesundheitlichen Gründen an der Organisation und Teilnahme verhindert war, dürfen wir an dieser Stelle von Herzen gute Genesung wünschen, verbunden mit der Hoffnung, ihn alsbald wieder persönlich in unserem Kreis willkommen heißen zu dürfen.

**Chuchi Freiburg**

**Confrérie Culinaire**
**Club kochender Männer in der**
**Bruderschaft der Marmite e.V.**

Kochabend und Chuchileiter-Treffen
14. April 2023

In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Natürlich lag es nahe, die Sitzung mit einer Einladung zu einem Chuchileiteressen, das eine Chuchi der Ordensprovinz ausrichtet, zu verbinden. Eine solche Veranstaltung ist leider in den letzten Jahren in Vergessenheit geraten. Es wäre wünschenswert, wenn andere Chuchis sich künftig auch bereitfinden würden, zu einem ihrer Kochabende die Chuchileiter einzuladen, was für die Verbundenheit in der Ordensprovinz und einem unterjährigen Erfahrungsaustauch förderlich wäre.

Während der Chuchileitersitzung waren 5 Brüder unserer Chuchi mit der Vorbereitung des Menüs für die insgesamt 14 Kochbrüder und Rüstarbeiten für die an der Sitzung teilnehmenden, und in der Kochmannschaft eingeteilten Brüder Alexis und Markus beschäftigt. Dabei fanden wir noch Zeit, uns über die Abtötung von Keimen mittels Gefriertruhe (von verlauster Kleidung bis Fisch für Sushi-Qualität) zu besprechen.

Gegen 19h30 eröffnete unser Chuchileiter Markus den Kochabend, begrüßte unsere Gäste, und wir stießen mit ihnen bei einem Glas Champagner von Beaufort, Ambonnay, auch auf die Geburtstage im März von Christopher und Karl-Heinz an.

Das Amuse von Karl-Heinz war ein sehr gelungener, optisch und geschmacklich wohl abgestimmter Einstieg ins Menü. Zur klassisch hergestellten Spargelmousse, mit etwas Zitronensaft abgerundet, auf einem Löffel serviert gesellten sich auf dem Teller die in Rauchöl, Sojasauce, Honig und Zitronenabrieb marinierten Lachsstreifen in Sushi-Qualität, begleitet von im Backofen gerösteten dünnen Blättchen einer Laugenstange und einer dünn aufgeschnittenen Feige.
Dazu tranken wir den leichten Chasselas Goldmedaille 2020 vom Weingut Löffler.

Mit der ersten Vorspeise wusste HaJo unsere Gaumen zu kitzeln. Inmitten der Zanderfarce, in die Dill, Senfsaat und gewürfelte Mango eingearbeitet waren, fand sich ein von blanchierten Mangoblättern ummantelter Kern einer Lachsfarce, der die Terrine nicht nur optisch aufgepeppt hat. Die leicht süßliche Note der reifen Mango harmonierte hervorragend mit dem würzigen, leicht nussartigen Aroma der Senfkörner. Der Wildkräutersalat war sanft mit einer milden Vinaigrette beträufelt und fand in der geschälten Limette seine Ergänzung.
Die Bedenken, ob der glatte Aufschnitt auch wirklich zu seiner Zufriedenheit gelingt, hat HaJo meisterlich zerstreut.
Mit dem Bahlinger Weißburgunder vom Weingut Trautwein wurde dieser Gang vorzüglich umrandet.

Mit der zweiten Vorspeise hat uns Alexis verwöhnt. Seine Wachtelbrüstchen waren auf den Punkt perfekt gebraten und angenehm gewürzt, und wurden durch die grandmeisterlich zubereiteten Linsen, die mit Schalotten und Gemüsewürfeln in der frisch hergestellten Gemüsebrühe gegart waren, begleitet.

Die Linsen konnten ihren typischen Geschmack entfalten und waren (natürlich) bissfest gegart. Die Beigabe von frischen Spinatblättern verfeinerte dieses Linsengericht wohltuend, wobei der Balsamico Beidem die passende dezente Säure zu verleihen wusste.
Die in karamellisierten, mit Rotwein, Johannisbeersaft und Portwein abgelöschten Cassisfeigen sorgten für den angenehm süßlichen Kontrapunkt.

Der gewählte Grauburgunder Müllheimer Sonnenhalde vom Weingut Dörflinger war ein passender Begleiter und mundete zunehmend.

Mit dem Hauptgang - Blanquette de veau mit Gemüse der Saison – hat Markus seine exzellente Kochkunst wieder einmal unter Beweis gestellt. Das mittig noch dezent rosafarbene Kalbfleisch mit den angepasst kleinen Champignons in der zart abgeschmeckten, mit Eigelb und crème fraîche sämig montierten Sauce war ein veritabler Genuss.

Beigelegt waren das blanchierte und abschließend in Butter geschwenkte Gemüse aus Karotten, Fenchel und Selleriestaude und die Reispyramide.
Selbstredend war der Weißburgunder alte Reben vom Weingut Knab eine ideale Ergänzung zu diesem wunderbaren Gang.

Der süße Abschluss des Menüs war unserem ambitionierten Apprenti Christopher vorbehalten, der den Flan Pâtissier als Kuchen zubereitet und angenehm proportioniert mit einem Rhabarber-Himbeer-Kompott serviert hat.

Der Orangenabrieb und Ingwer haben dem Kompott eine leichte süß-scharfe Note gegeben, die bestens mit dem Flan harmoniert hat.

Mit dem Muscat de Rivesaltes Mas Karolina hat Christopher einmal mehr sein feines Gespür für das passende Getränk bewiesen.

Im Nu hatte Rudolf in der Kürze der Zeit mit bunten Ranunkeln und Kerzen
den Frühling auf den Tisch gezaubert und für eine schöne Tischdekoration Sorge getragen.

Am Ende des Abends haben sich die Teilnehmer gegen 22h50 zufrieden gestärkt verabschiedet im Bewusstsein, dass ein Chuchileiteressen eine willkommene Abwechslung im Leben einer Chuchi ist.

Abschließend bedankte sich Markus namens der Chuchi Freiburg für die mitgebrachten Genuss verheißenden Gastgeschenke der Chuchileiter.

Bericht und Bilder: Hans-Georg, 18.04.2023