



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

Kochabend vom 23.06.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse-Bouche: Karl-Heinz	Rinder-Tatar – Nori Algen an Parmesan <i>Choya Sake</i>
Vorspeisen: Hajo	Thunfisch – Tataki – Mango – Rettich <i>Brauneberger Mandelgraben, Riesling Hochgewächs trocken 2021</i>
Alexis, Wolfgang	Maitake – Koji – Beure – Blanc – Sansho-Öl <i>Choya Sake</i>
Hauptgang: Christopher	Wachteln Spargel an Sojalack <i>Sarements – Viognier & Sauvignon 2021 – Domaine L'Aigueliere Lanuedoc</i>
Dessert: Alexis	Panna-Cotta – Matcha -Zitrusfrucht <i>Gillet Tradition 2018 Champagner</i>

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

Gäste: Wolfgang Vogelsang

Zu unserem heutigen Kochabend führte uns Kochbruder Christopher in das 9434 km entfernte Japan ohne die ca. 13 Stunden Anreise.

Die Küche in Japan ist ja, wie ich meine, eine sehr dezente optisch anschauliche Küche, auch „Kicchin“ genannt, früher „Daidokoro“ bezeichnet, mit sehr viel naturbelassenen Zutaten.

Ohne Kimono, aber mit fast so guten Utensilien aus der japanischen Küche, insbesondere die Messer, begann der Kochabend nach der Begrüßung von Markus mit unserem heutigen Gast Wolfgang.



Der heutige Start mit dem Löffel war mit einem Würfel vom Rind, aus der Oberschale geschnitten, und mit Demiso – heller - Sojasoße – Abrieb von Limette, Parmesan und Olivenöl, Salz, Pfeffer, Estragon mariniert. Als Beilage die Nori – Tempura, welche im Tempura-Teig durchgezogen und in Sonnenblumenöl ausgebacken wurden.

Angerichtet auf dem Löffel – Grundlage: Marinierte Meeresalge – Tartar und Parmesan. Der milde Choya Sake gab die Abrundung.

Hajo ist abgetaucht und hat uns einen Gelbflossenthunfisch als leckere Vorspeise gezaubert. Nach japanischer Art hat Hajo den Fisch mariniert mit den Klassikern der japanischen Küche.

Kanzuri-Chillipaste, Reisessig, Sojasee - darf auch hier nicht fehlen -, Zucker Mango. Deko: Daikonkresse + Blütenmix.

Ja eine lecke geschmackvolle Zubereitung & der Riesling war eine optimale Ergänzung.



Unser heutiger Gast Wolfgang hat mit Alexis den Zwischengang geriert und auf die Teller platziert.

Die Koji-Beurre-Blanc & Sansho-Öl :

Ein dezenter geschmacklicher Zwischengang. Hervorgerufen von und durch das Sansho-Öl, mit Schalotten, Ingwer und den Sansho Beeren, sowie Rapsöl.

Die Maitake-Pilze, mit Knoblauch, Pfeffer sowie der Koji-Beurre-Blanc garniert mit Bonito Flocken haben den Zwischengang abgerundet.

Die Choya Sake bot den dezenten Kontrast.

Zum Hauptgang hat Christopher sich für die Nachlese des Spargel mit Wachteln an Sojalack entschieden. „Eine sehr gute Entscheidung „.

Die Wachteln wurden mit Sesamöl, Salz schwarzem-Pfeffer mariniert und bei 250° gegrillt und nach 5 Minuten noch einmal mit Soja Lack bepinselt.



Der angegrillte Grüne Spargel hat nicht nur optisch einen runden geschmacklichen dezenten Hauptgang geboten.



Zur Abrundung des Menüs hat uns Alexis eine Matcha-Panna Cotta an marinierten Zitrusfrüchten zubereitet.

Die Matcha-Panna Cotta wurde im Vorfeld mit Matcha, Vanilleschote, Reismilch, Zucker, Agar-Agar, Kokosmilch, Zimtstange, Kardamonkapsel zubereitet.

Die marinierten Zitrusfrüchte gaben eine optimal fruchtige Abrundung
Die fruchtige Frische vom Gillet Tradition 2018 Champagner war eine sehr treffende Wahl – von Alexis.

Die Tisch-Dekoration von Karl-Heinz hat nicht nur mit der Flagge und den typischen Symbolen mit den Japanischen Seidenblüten „Eustoma“, dem heutigen Abend begleitet.



Wir konnten gemeinsam noch unsere vorgesehenen Aktivitäten in der Küche CC Freiburg diskutieren.

Mit einem kräftigen „SAYONARA“, haben wir den Kochabend im Juni beendet.