



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

Kochabend vom 14.07.23 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Caprese <i>Pinot Grigio Cortese 2020, WG Giordano</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz Rudolf	Sommerliches Allerlei <i>Spätburgunder Rosé 2021, WG Löffler</i> Chou rave / tonnato <i>Caracol Languedoc Rouge 2021, Sel. Jean Natoli</i>
Omelettprüfung: Kurt	Mediterranes Omelett <i>Spätburgunder Rosé 2021, WG Löffler</i>
Hauptgang: Rudolf	Kabeljau / Erbsen / Süßkartoffeln <i>Riesling Eichstetter Herrenbuck 2022, WG Rinklin</i>
Dessert: Hans-Georg	Marzipan-Soufflé / Kirschenkompott <i>Champagner Blanc de Blancs, Beaufort, Ambonnay</i>

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

Gäste: -



Der Kochabend vom Juli 2023 war der Jahreszeit entsprechend sommerlich ausgelegt und wurde von Rudolf geleitet.



Gewissermaßen traditionell begann der Abend mit einem Löffel von Karl-Heinz. Unser Gaumen wurde mit einem Caprese, bestehen aus einer Blauschimmelkäsebasis, Rotweinessig, Olivenöl, Tomaten und einem Basilikumblatt, sommerlich wachgeküsst. Passend dazu gab es einen harmonisierenden Pinot Grigio. Fein war es, lieber Karl-Heinz.

Die erste Vorspeise oblag ebenfalls Karl-Heinz, der uns ein sommerliches Allerlei kredenzte. Nebst Foie Gras, einer Hühnerfrikadelle mit Curry und Kapern und Kalbsbries, wurden uns Gambas auf einem asiatischen Meeresalgensalat serviert. Angerichtet mit der obligatorischen Gorgonzola-gefüllten Himbeere, Melone und Chili-Honig. In Summe allerlei Köstlichkeiten, zu denen ein Spätburgunder Rosé gereicht wurde.



Die nächste Vorspeise kam von unserem Chef-Koch des Abends, Rudolf. Er zauberte uns ein an Yotam Ottolenghi angelegtes Chou rave / tonnato. Fein gehobelte Kohlrabi mit einem Tonnato, dass Rudolf aus Senf, Zitrone, Sardellen, Zitrone, Eigelb und Sonnenblumenöl herstellte. Abgeschmeckt und dekoriert wurde es mit Estragon und Minze. Trinken durften wir dazu einen Roten aus dem Languedoc. Es war ganz vorzüglich und mein Highlight des Abends, Rudolf.

Als nächste Vorspeise stand die Omelettprüfung unseren Kurts an. Dafür gab es ein mediterranes Omelett mit Oliven, Schafskäse, Parmesan, Basilikum und Tomaten sowie einem köstlichen Schweinefilet. Trinken durften wir dazu nochmals den Rosé der ersten Vorspeise. Mit einem so gelungen Gang wurde die Prüfung natürlich bestanden. Fein war 's, lieber Kurt.





Rudolf übernahm auch die Hauptspeise von Yotam Ottolenghi. Es gab einen gesalzenen, mit orientalischen Gewürzen, im Ofen für 15min gegarten Kabeljau. Dazu lagen blanchierte Süßkartoffeln und frische Erbsen auf dem Teller, die typisch für Ottolenghi mit Koriander und Minze gewürzt wurden. Abgerundet wurde das Ganze mit einer Beurre blanc. Im Glas hatten wir dazu einen Riesling

aus Eichstetten. Es war ein feiner und spannender Hauptgang, lieber Rudolf.

Zum Dessert beglückte uns Hans-Georg mit einem Marzipan-Soufflé und einem Kirschenkompott. Die Schattenmorellen wurden mit Amaretto, Kirschwasser und Gelatine zubereitet, das Soufflé mit Marzipan und Sahne. Garniert mit Puderzucker und Melone sowie einem Champagner im Glas war es ein mehr als würdiger Abschluss für einen tollen sommerlichen Abend, lieber Hans-Georg.



Bericht und Bilder Johannes, im Dezember 2023