



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

Kochabend vom 18.08.2023 bei Alexis

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Argentinische Wildgarnelen nach Provenzalischer Art <i>Spätburgunder Rosé, Weingut Löffler, Ballrechten Dottingen</i>
Vorspeisen: Markus Alexis	Ajo Blanco <i>Champagner Claude Beaufort</i> Köftetes und Blutwurst <i>2016 Barbera Sulla Stella, Hilberg-Pasquero, Priocca</i>
Hauptgang: Kurt	Grillteller, Kalbsentrecôte am Knochen, Flat Iron vom Weiderind, Kalbsfilet mit Büffelmozzarella, Morcilla-Argentinische Grillwurst, Drillinge mit Speck, Grillgemüse – Auberginen, Zucchini <i>Römer Helles, Römerbräu Riegel, Lenzkircher Pils, Rogg Brauerei</i>
Dessert: Karl-Heinz	Buttermilchschmarrn mit Apfel-Zimtschaum und mariniertes Wassermelone <i>Spätburgunder Rosé, Weingut Löffler, Ballrechten Dottingen</i>

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

Gäste: Holger



Auf mehrheitlichen Wunsch der Brüder an einem Kochabend zu grillen, was in unserem Kochdomizil nicht möglich war, trafen wir uns bei hochsommerlichen Temperaturen von ca. 30° C im Garten von Alexis.



Sogleich durften wir uns mit dem frisch abgefüllten Römer Bräu aus Riegel, das Kurt gut gekühlt mitgebracht hatte, erfrischen.



Den Abend eröffnete Karl-Heinz, nicht traditionell und wie gewohnt mit einem Löffel, sondern mit seinen Argentinischen Wildfang Rotgarnelen, die er in Olivenöl mariniert zu den gut in der Pfanne angebratenen Schalotten, Knoblauch und Chili gegeben, und alles kurz mit Honig abrundet hat.

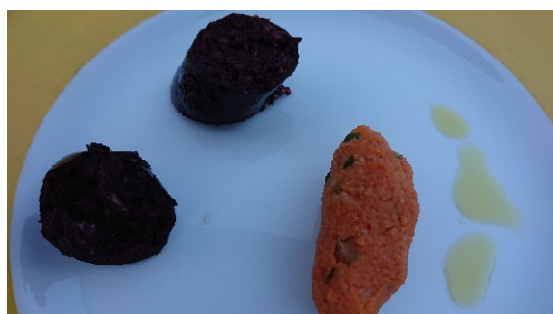
Zu den drapierten Garnelen gesellte sich ein Gebäck, das aus eingeöltem Pizzateig bestand, der mit Salz und Pfeffer gewürzt ausgebacken worden war. Ein sehr gelungener Einstieg in den Kochabend, den der gewählte Rosé abrundete.

Den Temperaturen angepasst kredenzte uns Markus eine Ajo Blanco.

Gewürfeltes Weißbrot war in kalter Mandelmilch eingeweicht, mit den

kurz ohne Fett angerösteten Mandeln mit Eiswasser auf kleiner Stufe püriert und danach Olivenöl zugefügt worden. Nachdem die

gewürfelte Gurke, die Knoblauchzehen und ein Schuss Weißweinessig hinzugefügt waren, wurde auf hoher Stufe fein gemixt und vor dem Servieren mit einem guten Schuss Champagner, Salz, Pfeffer abschmeckt und mit halbierten Weintrauben und Olivenöl angerichtet. Eine wahrlich erfrischende kalte Suppe die in Spaniens Süden beheimatet ist. Als Nachlese zu seinem Geburtstag kredenzte Markus ein gutes Fläschchen Champagner, mit dem wir nun gerne auf ihn angestoßen haben.

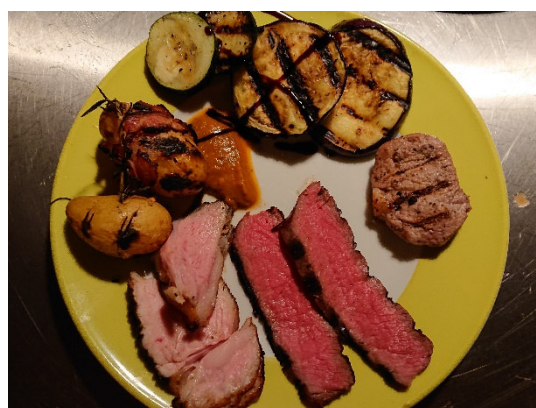


Als Zwischengang präsentierte uns Alexis im Wasserbad erhitzte Blutwurst mit Köftetes, die aus gegarten roten Linsen, Bulgur, feingehackten Zwiebeln und Petersilie bestehend zu wohl portionierten kleinen Laibchen geformt waren.

Ein kleiner, aber feiner Appetitanreger, zu dem der angestellte Barbera Sulla Stella trefflich seine Aromen zu entwickeln wusste.

Und dann war Kurt ganz in seinem Element. Mit seiner beruflichen Erfahrung hat er das Fleisch perfekt ausgesucht und mit Hingabe einen variantenreichen Grillteller zubereitet.

Kalbsentrecôte am Knochen, Flat Iron vom Weiderind, Kalbsfilet mit Büffelmozzarella und Morcilla- Argentinische Grillwurst waren super



auf den Punkt gegrillt und sehr fein gewürzt. Dazu fanden sich gerillte Auberginen- und Zucchinischeiben neben einem Dipp und Drillinge mit Speck auf dem Teller ein. Schlicht ein Genuss! Selbstverständlich schmeckten uns die ausgewählten erfrischenden Biere.



Zur Dämmerung servierte uns Karl-Heinz noch seinen Buttermilchschmarrn mit Apfel-Zimtschaum, zu dem sich eine Scheibe der in Alkohol marinierten Wassermelone gesellte, die, soweit noch übrig, nach dem Dessert weitere Abnehmer erfrischte. Der gewählte Rosé war ein angenehmer Begleiter.

Die schlicht in Fläschchen gestellten verschiedenen Sommerblumen waren ein sehr geschmackvoll gewählter Tischschmuck.



Bericht und Bilder: Hans-Georg