



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

Kochabend vom 17.11.2023 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

## Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Foie-Gras-Schnitzel auf Calvadosapfel <i>Sauternes Calvet 2020</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	Gegrillte Paprika mit einer Bagna Cauda-Sauce <i>Giannitessari Soave 2022</i>
Markus	Cozze gratinate – gratinierte Miesmuscheln <i>Castel Juval Riesling</i>
Markus	Carne cruda all'albese <i>San Rumè Barbera d'Asti</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Pollo alla messinese – Huhn mit Thunfischsauce und Risotto <i>Mont Mès Chardonnay</i>
Dessert: HaJo	Cassata alla Siciliana <i>Crément + Maraschino</i>

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

**Gäste:** Henrik

Unser letzter Kochabend dieses Jahr stand unter der Regie von Hans-Georg. Er hatte sich für einen kulinarischen Abstecher nach Italien entschieden und entsprechende Aufgaben verteilt. Als Gast war Henrik von Karl-Heinz eingeladen worden.

Für den Start in unsere Reise zeichnete sich (wie nahezu immer) Karl-Heinz zuständig. Er präsentierte uns ein mit Puderzucker gebratenes Foie-Gras Schnitzel auf kleingeschnittenen und mit braunem Zucker und Entenfond gedünsteten Boskoop-Äpfel mit Salbei und Oregano bestäubt und mit Calvados abgerundet.



Angerichtet mit kleinen gefüllten und in Rum marinierten Brioche-Kugeln, einer Himbeere mit Roquefort-Mousse gefüllt und mit Streifen von Granatapfelpüree. Ein etwas größerer Löffel! Der Sauternes passt gut dazu.

Dann startete Hans-Georg seine piemontesische Inspiration – er grillierte Paprikaschoten, zog die Haut ab und formte sie zur Rose. Für die Bagna cauda hatte er 300 ml Milch mit 6 Knoblauchzehen 10-15 Min geköchelt, bis der Knoblauch weich war, diesen abgespült, und die Milch abgeseiht.

Den Knoblauch und 8 zerkleinerte eingelegte Sardellen - ohne Haut + Gräten nochmals ca. 7 Min sanft ! gegart, das Ganze dann sehr fein püriert und dabei Olivenöl hinzugegeben. Angerichtet mit der Paprikarose und einem Feldsalat-Röschen und mit seinem selbstgebackenen formidablen Brot serviert - eine großartige Inspiration, genossen mit einem guten Soave.



Nun zur Cozze - da war Markus gefragt. Er hatte Miesmuscheln geputzt, gerüstet, gedünstet und erstmal abkühlen lassen. Dann hat er mit klein gehackten Tomaten, Semmelbröseln, Pecorino, Pinienkernen, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer zusammen mit Olivenöl und etwas Kochwasser die Gratin-Kruste bereitet. Die Miesmuscheln wurden zunächst ausgelöst

und dann wieder in einer Muschelhälfte zusammen mit der Gratiniermasse gegeben, mit Olivenöl beträufelt und für ca. 10 Minuten im Backofen gratiniert. Angerichtet mit einer Zitronenscheibe und dem trefflichen Riesling serviert – wir haben es genossen.

Weiter gings mit Markus - er machte eine Rinderkeule (600 g) zu Tatar. Angemacht mit Olivenöl, Salz und Pfeffer, dekoriert mit geviertelten Kapernäpfeln und mit Olivenöl und Kresse umkränzt serviert - ein Klassiker - der Barbera hat damit wunderbar harmoniert.





Jetzt machte sich Hans-Georg an die Hauptsache des Abends. Er hatte eine Poularde sous-vide mit Möhren, Sellerie, Zwiebel und Zitrone gegart und zur Farbe nehmen anschließend etwas angebraten. Für die Sauce bereitete er eine Mayonnaise aus Eigelb, Zitronensaft, Garsud und Olivenöl, dann kam kleingehackter Thun (aus Dose), Kapern und Basilikum und zum Erstellen

der Konsistenz etwas Garsud und Olivenöl dazu. Den Risotto bereitete er aus 300 g Vialone nano, Hühnerbrühe, Noilly prat, 2 Burrata und Kapern. Gereicht mit der Poularde, Sauce und Risotto und dem begleitenden sanften Chardonnay – ein weiterer Höhepunkt!

Mittlerweile sind wir ganz im Süden von Italien angekommen – Hajo machte sich bereit für den krönenden Abschluss – eine Cassata alla Siciliana.

Er bereitete einen Bisquit, aus dem er unterschiedliche Größen ausstechen musste.

Für die Füllung nahm er Ricotta, gehackte Pistazien, Zucker, Vanille, Orangeat, Zitronat, gehackte Belegkirschen, geraspelte Schokolade.



Dann folgte der Aufbau, Bisquit mit Maraschino benetzt, Füllung darauf verteilen, Schicht für Schicht und zum Schluss wird die ganze Sache noch mit der restlichen Füllung ‚verputzt‘ und mit weiteren Früchten und Pistazien sowie geschl. Sahne verziert.

Serviert mit süffigem Crémant und einem Tröpfchen Maraschino - wie gesagt, der krönende Abschluss.



Die Tischdekoration von Rudolf wusste mit dem Thema des Abends wie auch der Jahreszeit passend zu korrespondieren.

Die Weine wurden vom Vater von Christopher ausgesucht und haben sich als gute Wahl erwiesen - herzlichen Dank dafür.

Unser Gast kommt vom Fach - er ist an weiteren Teilnahmen interessiert.

Bericht Rudolf, Bilder: Hans-Georg, im Dezember 2023