



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

Kochabend vom 19.01.2024 in der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse:

Karl-Heinz

Im Karl-Heinz si Januar-Löffel

Spätburgunder Rosé trocken 2022, Siegbert Bimmerle, Renchen

Markus

Zanderklöße in einer Sauvignon Blanc- Beurre Blanc-Suppe

Sauvignon Blanc 2022, Oberkirche Winzer

Rudolf

Kalbsbäckchen, Wirsinggemüse, Kartoffel-Sellerie-Stampf

Langhe Nebbiolo „Picotener“ 2018, Enrico Serafino

Johannes

Getränkter Orangenkuchen, Vanilleeis, Schokocrème

„Noble Reserve“, Trockenbeerenauslese, Gerhard Kracher, A-Ilmitz (Burgenland)

Anwesende Brüder:

Alexis, Christopher, Johannes, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

19. Januar 2024, der 1. Kochabend im neuen Jahr, ...

mit Zutaten und Weinen aus dem vergangenen Jahr 2023, so war ein klein wenig das Motto für den Abend.



Mit einer recht kleinen Zahl an Brüdern sind wir in unseren Januar-Kochabend 2024 gestartet.

Da bot es sich geradewegs an, Resteverwertung zu betreiben, sozusagen einen Kehraus zu veranstalten.

So ein ganz klein bissele war von Kochabenden und Veranstaltungen aus dem vergangenen Jahr übriggeblieben, zum Beispiel etwas über 4 kg Zanderfilet oder auch über 2 kg Kalbsbäckchen und dazu noch eine Reihe Flaschen guter Weine.

Mit großer Freude und ordentlichem Elan gingen wir den Abend an.



Karl-Heinz startete mit einer seiner unzähligen Löffel-Kreationen. Diesmal bestand der Löffel aus ein paar wenigen gekochten Nüdelchen, zuunterst, darauf war eine angebratene Jakobsmuschel, die mit Pankomehl paniert und im Fett ausgebacken war, platziert. Sehr schick für das Auge lag daneben ein Parmesan-Cracker und auf der Muschel hatte Karl-Heinz, sehr apart aussehend, noch eine mit Salz und Pfeffer gewürzte und mit Schnittlauch gemischte Quark-Sahne-Crème platziert.

Ausgezeichnet, ein erstklassiger Beginn für dieses Jahr, zu dem es mit dem Spätburgunder-Rosé eine sehr passende Weinbegleitung gab.

Wir sind gespannt auf den Februar-Löffel ...



So richtig an die Reste ging es mit dem Zanderfilet und der Kreation von Markus. Tja, was macht man mit tiefgefrorenem Zanderfilet am Ehesten? Die Lösung waren Klöße, und die in einer Weinsuppe serviert, bestehend aus Sauvignon Blanc, von dem noch reichlich Flaschen zur Verfügung standen. Manch einer unter uns zweifelt ja an der Sinnhaftigkeit des Küchengeräts mit Namen „Thermomix“. Ich für meinen Teil nicht, für mich steht fest, dass dieses Gerät hervorragend geeignet ist, um unter anderem Farcen, sei es nun aus Fisch, Fleisch, Gemüse oder auch aus anderen Zutaten, perfekt herzustellen.

Die Klöße hatten jedenfalls mithilfe des Geräts eine 1A-perfekte Konsistenz, und waren von Markus ausgezeichnet abgeschmeckt.

Nebenbei hatte Markus mit dem Sauvignon Blanc auf Basis einer Beurre Blanc ein samtig - feines (jedoch ein ganz klein bisschen salziges) Süsspchen hergestellt, in welchem sodann reichlich Klöße schwammen, die mit ein wenig Zitronenzesten hübsch angerichtet waren. Ein klassisches Gericht,... Klasse, das war wunderbar.

Die gute Nachricht ist, ca. 1 kg Zanderfilet ist jetzt weg, und auch die vorhandenen Flaschen von dem Sauvignon Blanc sind ausgetrunken. Allerdings haben wir immer noch etwas über 1 kg Zanderfilet übrig ...



Die Weinbegleitung, wen wundert es, ein Sauvignon Blanc, derselbe wie in der Suppe, zu Fischigem selten eine schlechte Wahl.



Auch Rudi hatte es mit übriggebliebenem zu tun, Kinnbäckchen vom Kalb, immer ein wunderbares Schmorgericht, was sich daraus kochen lässt.

Und so ging das bei Rudi: Gemüse im Bräter angeröstet, herausgenommen, die Bäckchen sodann im Bräter scharf angebraten, mit Mehl bestäubt und im nächsten Schritt mit dem Gemüse und ca. einem halben Liter Kalbsbrühe abgelöscht. Tomatenmark hat Rudi nicht verwendet!

Weiter wurde mit Rotwein und Wasser aufgefüllt, etwas Lorbeerblatt dazu gegeben, Deckel drauf und für ca. 2,5 bis 3 Stunden im Bräter auf der Platte geschmurgelt (Obacht geben, wegen der Hitze, schön niedrig halten).

Kurz vor Ende der Garzeit noch einen Rosmarinzwig dazugeben und einen Schuss Glühwein.

Am Ende werden die Bäckchen herausgenommen und warm gestellt, die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und nach Gusto und Bedarf eingekocht/reduziert. Dabei sodann mit Salz und Pfeffer und, je nach Geschmack, auch noch mit Anderem gewürzt. Jetzt kann das Sößlein auf kleinster Flamme bis zu seinem endgültigen Auftritt auf dem Teller ruhen. Kurz vor dem Servieren hat Rudi 2 Ripple (ca. 10 g) Herenschokolade in der Sauce aufgelöst.



Als Beilagen kredenzte Rudi zu diesem Klassiker einen Kartoffel-Sellerie-Stampf, mit ordentlich viel Butter und Sahne zubereitet und ein bisschen etwas Wirsinggemüse. Wunderbar, wunderbar, sehr passend zu winterlich-kühlem Wetter, ..., und schaut Euch nur den wunderbaren Glanz dieser Sauce an!

Die Weinbegleitung, ein Nebbiolo – ebenfalls ein Mitbringsel aus dem vergangenen Jahr – wusste sehr zu gefallen und konnte den kräftigen Aromen des Gerichtes ordentlich Contra bieten.



Als Dessert hatte sich Johannes zum Jahresauftakt etwas mit Orangen ausgedacht, und zwar einen getränkten Orangenkuchen.

Mit auf den Teller durfte ein Vanilleeis und eine Schokocrème. Die Zubereitung des getränkten Orangenkuchen ist nicht ganz ohne. Die Kunst besteht ein bisschen darin, den fast fertigen gebackenen Kuchen nicht im Orangensaft zu ertränken, denn zu viel des Guten macht die Sache einfach nur matschig.

Johannes hatte das sehr gut hinbekommen, der Kuchen war wunderbar feucht und saftig-orangig im Geschmack. Zu dem Kuchen hatte er ein Vanilleeis gefertigt, welches wunderbar mit dem Kuchen und der weiter dazu beigelegten Kugel von der Schokoladencreme harmonierte. Ausgarniert war der Teller mit ein wenig einer Orangenmarmelade, dazu der „Kracher“, ein Süßwein des österreichischen top-Erzeugers von Dessertweinen, sehr passend.



Ein äußerst amüsanter und spaßiger Auftakt in das neue Kochjahr. Auf und weiter geht es, wir sind gespannt und freuen uns auf alles an Kochabenden, was da kommen wird