



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

Kochabend vom 16.02.24 in der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü: Le menu de Karl-Heinz

Amuse: Karl-Heinz	Löffel mit Gurken-Jelly auf Mango-Räucherlachs-Tatar in Begleitung von zweierlei Austern <i>Crémant D`Alsace, Brut Prestige, Jean Geiler</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	<i>Feldsalat (der heimliche Debütant)</i> <i>Apfel-Blutwurst-Strudel mit Eiskugeln von Kürbis-Kokosmilch</i> <i>Auxerrois 2022 Weingut Wöhrle</i>
Hauptgang: Karl-Heinz	<i>Rehmedaillons mit Foie gras mit Rotweinsosse - Kartoffelplätzchen an</i> <i>Champagnerkraut</i> <i>Merlot, Reserve D`Autrefois, Jacques Selot</i>
Dessert: Markus	<i>Jakobsmuscheln auf Erdbeer-Carpaccio mit Passionsfruchtpüree-</i> <i>Vinaigrette dazu Espresso mit italienischen Tiramisu-Bällchen</i> <i>Riesling Spätlese Feinherb 2017, Fuder No.11, Weingut Knaudt</i>

Anwesende Brüder: Hans-Georg, Johannes, Karl-Heinz, Kurt, Markus, Hajo, Christopher,

Gäste: ---

Die Vorbereitungen begannen und alle waren wieder motiviert an diesem Abend ein leckeres Menü zu kochen. Für den kleinen Hunger reichte uns unser Metzgermeister Kurt hervorragenden Schinken. Da weiterhin die Heizung in unserem Kochdomizil nicht in allen Räumen so funktionierte wie sie sollte, zog man kurzfristig in das „Chalet“ (Vorraum), um den Abend genießen zu können. Der Umzug erfolgte nach einer kurzen Abstimmung unter den Brüdern.

Der kulinarische Auftakts-Löffel kam wieder von Karl-Heinz. Selbstgeräucherter Lachs gespickt mit fruchtiger Mango gepaart mit einem Gurken-Jelly, dazu zwei



Austern von der Atlantikküste, die eine pur mit einem Schuss Zitrone, die andere lecker gratiniert. Dazu gab es einen erfrischenden Cremant aus dem Hause Geiler.

Dann ging es weiter. Allerdings war der Strudel noch nicht ganz soweit, daher wurde kurzfristig umdisponiert. Aus einem Gang wurden spontan zwei. Zuerst ein Feldsalat mit feiner Vinaigrette, was schon eine kleine Besonderheit war, da Salat eher selten seinen Platz in den jeweiligen Menüs findet. Zu Unrecht wie man am Tisch befand.



Es folgte der nun fertige Strudel im Filouteig gefüllt mit Blutwurst aus dem Schweinedarm, fruchtig untermalt mit Apfelstücken. Abgerundet wurde das Erlebnis mit Majoran und Koriander. Hans-Georg gab hierzu den Tipp, den Teig beim Verarbeiten mit Butter einzureiben, um ihn geschmeidig durch die Hände gleiten lassen zu können. Dazu gab es ein Kürbis-Kokos-Eis, das eine wunderbare Kontroverse am Gaumen ankommen ließ. Eine tolle Kombination, des kreativen Karl-Heinz, der an diesem Abend das Menü kreierte. Es war köstlich und gleichermaßen außergewöhnlich. Zu beiden Gängen gab es einen passenden Auxerrois 2022 vom Weingut Wöhrle.



Nun stand der Hauptgang an und Karl-Heinz schöpfte aus dem Vollen. Rosa gebratene Rehmedaillons wurden von einem Foie Schnitzel begleitet, dazu gab es schmackhafte Kartoffelplätzchen und für die gewisse Säure ein Kraut in Champagner gegart. Versüßt wurde das Ganze durch Preiselbeeren. Platziert wurde alles auf einer hervorragenden Demi-Glace, der Königin unter den Soßen. Diese wurde wie ein Fond aus Fleisch, Knochen und Gemüse hergestellt und 24 Stunden eingekocht, bis sie eine zähflüssige Konsistenz hatte. Man bekam die pure Konzentration auf dem Teller zu schmecken. Leider spielte der nicht immer leicht zu kontrollierende Gasherd nicht ganz mit, wodurch die Medaillons einen Tick zu viel Hitze abbekommen hatten. Dennoch war das



Resultat ein toller Teller mit vielen Geschmacksnuancen, die ein herrliches Zusammenspiel im Mund bereiteten. Begleitet wurde der Hauptgang von einem Merlot, Reserve D'Àutrefois, von Jacques Selot.

Den Schlusspunkt des Abends setzte Kurt mit einer außergewöhnlichen und mutigen Kreation von Karl-Heinz. Die Kombination aus Jakobsmuscheln im Speckmantel mit Erdbeer-Carpaccio und Passionsfrucht püree-Vinaigrette stieß am Tisch nicht auf vollkommenen Anklang. Nicht jeder sah sich berufen den Gang nachkochen zu wollen. Geschmacklich bereitete Kurt die einzelnen Komponenten sehr fein zu, jedoch fehlte den Brüdern eine gewisse Harmonie auf dem Teller. Hier kann das Sprichwort „wer nicht wagt, der nicht gewinnt“ herangezogen werden und man kann ja nicht immer gewinnen. Und wer kann schon behaupten, mal ein Dessert mit Jakobsmuscheln verzehrt zu haben. Daher war auch dieser Gang ein tolles und in Erinnerung bleibendes Erlebnis. Ein



Riesling Spätlese Feinherb 2017, Fuder No.11 des Weinguts Knaudt begleitete das Dessert. Geschlossen wurden die Mägen mit einem Espresso und einem von Karl-Heinz selbstgemachten Tiramisu-Bällchen mit flüssigem Kern.

Das Menü laß sich bereits vorab sehr vielversprechend und die Brüder haben die kreativen Gedanken von Karl-Heinz sehr gut in den einzelnen Gängen umgesetzt. Ein gelungener und auch sehr geselliger Abend im „Chalet“ bleibt in Erinnerung.