



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

**Kochabend vom 23.03.2024**  
Schwarzwaldküchen Ettenheim

## ***Begrüßung mit Fingerfood***

Alexis	Tourte Vigneronne
Christopher	Mediterrane Blätterteigröllchen
Hans-Georg	Entenleberterrinen mit Brioche
Kurt	„Eichenbrett“ mit Schinken, Speck und Salami
Markus	Quiche mit Bärlauch und Guanciale
Rudolf	Forellen-Tartar auf Graupenpuffer
	<i>Champagner Cuvée Reserve</i> <i>Pierre Gillet, Gyé-sur-Seine</i>

## ***Menü***

Markus	Kleine Variation vom ersten Spargel <i>2022 Endinger Engelsberg, Weißer Burgunder Alte Reben, Spätlese trocken</i> <i>Weingut Knab, Endingen</i>
Rudolf	Zanderroulade auf Spinatbett an einer Beurre Blanc <i>2021 Riesling</i> <i>Markus Molitor, Bernkastel-Wehen</i>
Johannes	Geschmälztes Lamm-Maultäschle <i>Fellbach Lemberger Alte Reben</i> <i>Weingut Aldinger, Fellbach</i>
Alexis und Kurt	Geschmorte Lammkeule, Flageolet, Kartoffelgratin <i>2011 Madiran „Cuvée du Couvent“</i> <i>Domaine Capmartin, Maumusson-Laguian</i>
Christopher und Hans-Georg	Tarte au citron an einer Kugel Ziegenkäseis <i>2021 Graves Blanc „Château Lapinesse“</i> <i>Vignobles Siozard, Lugaignac</i>
<b>Anwesende Brüder:</b>	Alexis, Christopher, Hans-Georg, Johannes, Kurt, Markus, Rudolf
<b>Gäste:</b>	Unsere Damen

Am 23. März – ausnahmsweise ein Samstag – traf sich die Chuchi Freiburg zu einem „besonderen“ Kochabend des Jahres: Nach den Termin- und anderen Herausforderungen des Jahresendes 2023, war es uns gelungen, ein gemeinsames „Osterkochen“ mit unseren Damen auf die Beine zu stellen – auch wenn wir leider auf zwei unserer Brüder und ihre Damen verzichten mussten (da waren sie dann doch wieder, die terminlichen Herausforderungen). Ebenso besonders war wiederum die Lokalität. Nach dem Weihnachtskochen 2022 durften wir und erneut im Obergeschoss der Schwarzwaldküchen in Ettenheim ausbreiten. Michael Huber erwies sich einmal mehr als großzügiger Gastgeber der Chuchi Freiburg – dafür im Namen der Chuchi Freiburg nochmals ein herzliches Dankeschön!

Um 13.30 h an diesem regen-verheißenden Samstag (was für den Verlauf des Tages noch eine Rolle spielen sollte) fanden wir uns in Ettenheim ein und begannen unseren gemeinsamen Nachmittag mit einem Glas Champagner und mitgebrachten Köstlichkeiten im Fingerfood-Format. Wir stießen auf unsere Geburtstagskinder Christopher und (in Abwesenheit) Karl-Heinz an und ließen es uns munden. Manch einen verleitete die Menge des Mitgebrachten oder auch Verspeisten zur Aussage, dass nun ja überhaupt nicht mehr gekocht werden müsse, da man schon gut satt sei... Selbstredend war dies keine Option für die Brüder, die sich die Kochlaune im Weiteren auch mit dem flugs angestochenen Fässchen feinen Bieres vom Riegeler Römerbräu „aufbesserten“.



Wenig besser hingegen wurde das Wetter: Regen, Wind und ungemütliche Temperaturen konnten unsere drei anwesenden Damen (es gab leider noch weitere umstandsbedingte Ausfälle) nicht für den eingeplanten Spaziergang auf den Heuberg begeistern. Somit blieben sie im Warmen und uns Brüdern zur moralischen Unterstützung zur Seite! Diese nutzten wir dann auch entsprechend für die anstehenden Vor- und Zubereitungen, sodass wir uns gegen 19.00 h – inzwischen erfreulicherweise durch eine weitere unserer Damen verstärkt – an den von Olga wunderbar österlich geschmückten Tisch setzen konnten.

Das Menu startete mit einer kleinen Amuse-Variation von Markus. Dazu wurde der erste weiße Spargel der Saison in dreierlei Ausführungen zubereitet: Neben hauchdünnen, roh mit Olivenöl und Zitronensaft marinierten Spargelstreifen und mit einer Spargelfüllung versehenen Agnolotti dal Plin, fand sich ein Schlückchen mit Vanille aromatisierte Spargelessenz auf dem Teller. Dazu tranken wir einen frischen und trotzdem Substanzreichen Weißburgunder vom Weingut Knab in Endingen, der die ersten Bissen des (ggf. sehnsüchtig erwarteten) Frühlingsgemüses sehr schön begleitete.



Rudolf hatte für seinen nun folgenden Fischgang Zanderfilets vorsichtig plattiert und mit Spinatblättern zu Rouladen aufgerollt, welche dann sanft im Dampf gegart wurden. Die Rouladen servierte er wunderbar stimmig auf einem Spinatbett und nappierte mit einer reichhaltigen Beurre Blanc. Der 2021er Rieling von Markus Molitor brachte die notwendige Säurestruktur mit um hierzu bestehen zu können. Ein großes Kompliment an unseren lieben Rudi!

Es schloss sich ein kleiner Ausflug in Johannes schwäbische Heimat an: Maultäschle rollen war angesagt! Der frisch zubereitete Nudelteig wurde hierzu dünn ausgewalzt und mit einer feinen Farce auf Basis von Lammhackfleisch gefüllt. Dazu zog Johannes ein reichhaltiges „Sößle“, das jede Bratensauce, die sich im Ländle so an Maultaschen heranmacht, vor Neid erblassen ließ. Ein Löffel geschmälzte Zwiebeln dazu – fertig war das schwäbische „Soulfood“, das natürlich stilecht und geografisch passend von einem Lemberger Alte Reben von Aldinger begleitet werden wollte. Hervorragend gemacht und präsentiert, lieber Johannes!







Passend zur Osterzeit blieben Alexis und Kurt für den nun folgenden Hauptgang beim Lamm. Die veritable Keule wurde (selbstredend) fachmännisch vorbereitet, und verschwand nach dem Marinieren mit den klassischen Aromaten wie Rosmarin und Knoblauch im Ofen. Bei der Zubereitung der Beilagen entbrannte eine kurze Diskussion über die Ausrichtung der Kartoffelscheiben im Gratin (liegend vs. stehend), was aber die Fertigstellung des Ganges nicht wesentlich beeinflussen konnte.

Die tranchierte Keule fand sich so neben eben jenem (stehend umgesetzten) Kartoffelgratin und französischen Flageolet auf dem Teller ein, der vielleicht ein klein wenig zu üppig ausfiel, nichtsdestotrotz aber fein und stimmig war. Dazu tranken wir einen Madiran von der Domaine Capmartin. Auch an Alexis und Kurt ein großes Kompliment!

Christopher und Hans-Georg zeichneten für den süßen Abschluss des Menüs verantwortlich, welchen sie mit einer wunderbar fruchtigen Tarte au citron umsetzen. Dazu reichten sie eine Kugel frisch gedrehtes Ziegenkäseis, dessen etwas herbe Cremigkeit sich sehr schön neben der Tarte machte. Die Präsentation mit weißer Schokolade und grüner Matcha konnte auch optisch überzeugen. Im Glas hatten wir zum Dessert einen Graves Blanc „Château Lapinasse“, der sehr schön harmonierte. Lieber Christopher und Hans-Georg, ein wunderbarer und optisch stimmiger Abschluss unseres Menüs!



Man blickte nach diesem Abschluss allseits in zufriedene Gesichter – inklusive unserer zugleich größten Kritikerinnen und Förderinnen. Wir waren uns einig, dass wir dem ungemütlichen Aprilwetter (im März) draußen einen schönen und genussreichen Nachmittag und Abend drinnen entgegengesetzt hatten! Natürlich sorgte nicht zuletzt auch das Ambiente für eine entsprechende „Wohlfühlatmosphäre“.

Nach dem Aufräumen konnten wir uns noch persönlich von Michael Huber verabschieden, der leider nicht an unserem Menü teilnehmen konnte, es sich aber nicht nehmen ließ, noch kurz vorbeizuschauen.

Nächstes Mal dann wieder in der Hofackerstraße, ohne Damen, ohne Highend-Küchenausstattung, aber wie immer mit viel Freude am Herd!

*Bericht: Markus*