



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

Kochabend vom 12.04.2024 In der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

## Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Lachs mit Olivenölemulsion <i>Crémant Granit 2019, Materne Haegelin et filles,, Orschwahr, Elsaß</i>
Vorspeisen: Christopher	Lachsforellen-Tataki <i>2022-2e Weißburgunder trocken, Huck-Wagner, Efringen-Kirchen</i>
Christopher	Spargelmousse mit Geflügelleber <i>2022-er Grenache Blanc, Caroline Bonville, St. Paul de Fenuillet, Côtes Catalanes</i>
Hauptgang: Markus	Kalbstafelspitz mit kandiertem Meerrettich und Frühlingsgemüse <i>2023-er „Hund“, Grüner Veltiner Reserve, Weingut Pfaffl, Niederösterreich</i>
Dessert: Rudolf	Törtchen und Parfait vom Rhabarber <i>Americano</i>

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

**Gäste:** Marc



Am Ende einer Woche mit bereits hochsommerlichen Temperaturen trafen wir uns zu unserem April-Kochabend, bei dem wir einen Interessenten an unserem Chuchileben als Gast begrüßen durften. Mit seiner tatkräftigen Unterstützung gingen die Brüder an die Umsetzung des von Markus zusammengestellten Menüs.

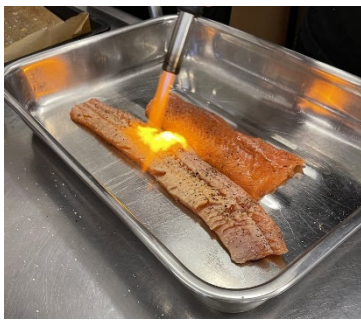
Zur Begrüßung stießen wir bei einem Crémant d'Alsace brut, Domaine Schirmer, Soultzmatt in Begleitung einer Auster auf den Geburtstag unseres spendablen Bruders Karl-Heinz an.

Als Amuse durften wir einmal mehr einen aparten Löffel von Karl-Heinz genießen. Eine Reduktion aus Kräutern, Schalotten, Knoblauch und Olivenöl unter Verwendung von Austernpulver - ja gemahlene Austernschalen als Würze (was nicht so alles im Topf landet!) – wusste unser Löffelmeister eine Olivenölemulsion herzustellen, auf der mittig der sautierte Lachs ruhte. Die enthäuteten Cherrytomaten, Kaviar-perlen und Aceto-Balsamico-Tupfer sorgten für eine dezent süßliche Harmonie, wunderbar in Begleitung eines Filoteig-Knuspers und eines weiteren Crémant.



Unter den staunenden und höchst interessierten Blicken der Brüder bereitete Christopher sein Lachsforellen-Tataki zu. Tataki beschreibt eine japanische Zubereitungsform von Fisch (und seit einiger Zeit auch von Fleisch). Das Ergebnis ist eine krosse Kruste und ein rohes Innenleben.

Mit einem Bunsenbrenner flämmte er gekonnt die gewürzte und mit Öl bepinselte Forelle, die auf dem Teller auf einem Bohnenpüree mit Limette, Olivenöl verfeinert, platziert wurde. Daneben fanden wir fein gewürfelte Radieschen und Gurke mit Kräutern verfeinert und ein Ceviche aus gewürfelter Forelle, Sauerrahm und Zitrone auf dem Teller. Eine wahrlich leichte, erfrischende, wohl portionierte und äußerst gelungene Vorspeise, zu der der angestellte Weißburgunder den Genuss abrundete.



Nicht problemlos, aber unter Austausch von Messenger-Nachrichten, ist Christopher die Besorgung der frischen Geflügelleber gelungen, die er kurz angebraten, mit Muskat, Salz und Pfeffer gewürzt, mit einer aus gekochten Spargelspitzen zubereiteten, durch ein Sieb gestrichene und mit Sahne pürierte Spargelmousse, abgeschmeckt mit Zitrone, Essig und geschlagener Sahne, servierte. Deine Mühen, Christopher, haben sich gelohnt. Die Geflügelleber war wunderbar zart und verging auf der Zunge, die Spargelmousse und der schon farblich kräftige Grenache Blanc waren eine perfekte Begleitung dieser Vorspeise.



Die Geflügelleber war wunderbar zart und verging auf der Zunge, die Spargelmousse und der schon farblich kräftige Grenache Blanc waren eine perfekte Begleitung dieser Vorspeise.

Die Geflügelleber war wunderbar zart und verging auf der Zunge, die Spargelmousse und der schon farblich kräftige Grenache Blanc waren eine perfekte Begleitung dieser Vorspeise.



Die Geflügelleber war wunderbar zart und verging auf der Zunge, die Spargelmousse und der schon farblich kräftige Grenache Blanc waren eine perfekte Begleitung dieser Vorspeise.

Die Geflügelleber war wunderbar zart und verging auf der Zunge, die Spargelmousse und der schon farblich kräftige Grenache Blanc waren eine perfekte Begleitung dieser Vorspeise.

Mit seiner Hauptspeise entführte uns Markus in die Nachbarrepublik Österreich.



Den Klassiker, einen angebratenen, mit Knochen, Schalotte, Lauch, Karotten und Staudensellerie im vorgeheizten Ofen während 4 Stunden gegarten Tafelspitz, verstand er mit dem kandierten Meerrettich gekonnt neu zu interpretieren.

Der geschälte und mit einem Gemüsehobel in 1 mm dicke, feine Julienne geschnittene

Meerrettich wurde ca. 1 Minute in kochendem Wasser blanchiert, dann kalt abschreckt und mit Zucker und Wasser eingekocht. Vor dem Anrichten wurde der Meerrettich mit warmem Wasser abspült, um den anhaftenden Zuckersirup zu entfernen, und dann einmal mit 1-2 EL Estragonessig aufgekocht.

Das Bouillongemüse aus Karottenwürfeln, Staudensellerie und Petersilienwurzel, Lauchrädli und Kartoffeln ergänzte den zarten Tafelspitz wohltuend.

Mit dem niederösterreichischen „Hund“ bescherte uns Marcus den perfekten Gaumenschmaus.



Mit seinem Rhabarbertörtchen, begleitet von einem exzellenten Parfait aus Rhabarber, einer zur Rose abgezogenen Masse aus Eigelb, Zucker und Vanille unter Zugabe geschlagener Sahne, zauberte Rudolf den Frühling auf den Teller.

Seinen Cocktail aus Wermut, Campari, Sodawasser und Rhabarbersaft mit seiner leicht herben Note schlürften wir genüsslich zu diesem krönenden Abschluss des Menüs.



Auch bei der Dekoration von Hans-Georg war der Frühling unverkennbar auf dem Tisch eingekehrt.

Dank der vielfältigen und tatkräftigen Unterstützung der Brüder ging ein gelungener Kochabend zu Ende, dem auch eine Verstopfung im Abwasserbereich mit den damit verbundenen unangenehmen Geruchsbeeinträchtigungen kein Abbruch tat.