



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

Kochabend vom 17.05.2024 in der Hofackerstraße, Freiburg i. Br.

Menü:

Amuse:

Karl-Heinz Im Karl-Heinz si Mai-Löffel, Spargel, Hollondaise, Kartoffelchips
Crémant Brut Nature, Fam. Weishaar, Eichstetten

Marc Limonensuppe
Grauburgunder „Doktorgarten“ Große Lage 2022, Staatsweingut Freiburg

Alexis/Marc Skrei & Schmorgurke
Sauvignon Blanc 2022, Weingut Aenis, Binzen

Christopher Donburi
Sake

Johannes Scholle, wie im Mai
Chardonnay 2022, Weingut Thörle, Saulheim

Karl-Heinz Erdbeeren & Rosé
Rosé 2022, Weingut Köbelin, Eichstetten

Anwesende Brüder: Alexis, Christopher, Johannes, Karl-Heinz, Kurt, Markus, Rudolf,
und als Gast: Marc Guy

Unser Maikochabend hielt für Johannes eine Premiere bereit: zum 1. Mal hat er die Hauptspeise zubereitet und somit nach Plan den „Oberlöffel“ geschwungen. Seine große Zuneigung zur asiatischen und insbesondere der japanischen Küche hat ihn bei der Zusammenstellung des Menüs ein gutes Stück weit geleitet.

Karl-Heinz startete den Abend mit seinem Mai-Löffel als Amuse-Bouche, diesmal ganz der Jahreszeit geschuldet mit etwas Spargel, einer Sauce Hollandaise und Kartoffelchips darauf, très classique und ganz ausgezeichnet.

Und weil Rudi noch nicht dazu gekommen war mit uns auf seinen Geburtstag anzustoßen, hatte er einen Crémant zur Begleitung des Löffels mitgebracht. Der Stoff erwies sich als sehr, sehr gut trinkbar, ja sogar außerordentlich gut, insbesondere in Begleitung des Löffels.

Vielen Dank Euch beiden für diesen sehr wonnigen Start des Kochabends.



Weiter ging es sodann mit Gerichten und Rezepten, die der heutige „Oberlöffler“ vorgeschlagen hatte:

Eine Limonensuppe, relativ übersichtlich gehalten, was die Zutaten angeht, und auch nicht rasend spektakulär in der Zubereitung... aber im Ergebnis, was ein toller Genuss!

Mit der Realisierung dieser Vorspeise hatte sich nahezu alleine unser Gast und Aspirant, Marc, beschäftigt. Er hatte sichtlich Spaß damit, probierte, verbesserte und probierte nochmals und verbesserte nochmals, so, wie es sich gehört für eine recht schlichte Rezeptur, damit am Ende ein Optimum für den Geschmack erreicht wird.



Mit dem Ergebnis von Marc's Verbesserungen hatten wir sehr, sehr viel Freude beim „löffeln“.

Säuerlich, jedoch nicht zu spitz, insgesamt sehr, sehr ausgewogen im Geschmack und, so sollte es auch sein, sehr appetitanregend.

Dazu reichte uns Marc einen Grauburgunder „Doktorgarten“ des Staatsweinguts Freiburg, der mit nicht allzu starker Säure und dafür mit kräftigen und weichen Holznoten sehr, sehr gut im Zusammenspiel mit dieser Suppe zu gefallen wusste.

Ein ganz hervorragender Auftakt für Dich, lieber Marc.

Weiter ging's mit Skrei & Schmorgurken.

Auch diese Rezeptur recht schlicht, allenfalls ein bisschen aufwendiger wegen vorbereitender Arbeiten. Aber auch hier, das Ergebnis hat gestimmt. Mit diesem



Gang hatte sich hauptsächlich der Berichtsschreiberling befasst.

Sehr interessant war der Geschmack, den das Gericht durch die Selleriecreme erlangte. Bei dieser Creme waren jede Menge Estragonblätter hineingearbeitet, soll heißen püriert worden, was sie zunächst einmal hübsch grün erscheinen ließ. Überraschend war, dass durch den Estragon diese Creme auch ordentlich an Schärfe erlangte und damit an interessanter Würze. Das noch recht knackige Gurkengemüse ergab neben der Creme einen sehr guten Kontrast im Mund. Auch der gedämpfte Fisch, in diesem Fall ein übrig gebliebener Skrei (Stichwort: Resteverwertung), wusste zu dem

Gericht sehr gut zu gefallen.

Begleitet wurde der Gang von einem guten Sauvignon Blanc, der gegen die Aromen dieses Ganges durchaus zu bestehen wusste. Wir hatten unsere Freude, es hat sehr gut geschmeckt.



Weiter ging es im Menü mit einem Gericht, dessen Namen wohl die wenigsten von uns zuvor gehört hatten: Donburi.



Wesentlicher Bestandteil, und somit die Basis dieses Gerichtes, ist ein guter Reis, der in eine Bowl (zu Deutsch: kleine Schüssel) gefüllt wird und sodann auf verschiedene Art und Weise mit weiteren Zutaten quasi erweitert wird. Es kann Fleisch sein, oder auch Fisch oder, oder, oder ...

In unserem Fall hatte sich Johannes, der diesen Gang im Wesentlichen zubereitete, für Fisch entschieden, dazu kamen etwas frische Frühlingszwiebeln, ein paar Algen, die den Geschmack des Gerichtes ausgezeichnet hoben, und insgesamt das Gericht auch garnierten. Eine feine Sauce auf der Basis einer Sojasauce kam hinzu und fertig war ein

kleiner, fein schmeckender und sehr leichter Zwischengang. Absolut stilecht tranken wir hierzu einen Sake. Klasse!

Als Hauptgang hatte sich Johannes – doch sehr klassisch – eine Scholle im Mai vorgenommen, in der Ausführung mit ein paar wenigen Zutaten, die aus der asiatischen/japanischen Küche stammten.

Wunderbar leicht dieser Gang, bei dem auch feiner Speck in Würfeln nicht fehlte. Wir alle waren höchst zufrieden mit dem Ergebnis und verspeisten diesen Gang mit großem Vergnügen, echtes „Soul-Food“ an diesem Abend. Begleitet wurde dieser Gang mit einem sehr passenden, weil sich im Geschmack auch vornehm zurücknehmenden, Chardonnay.

Wunderbar, herzlichen Dank lieber Johannes, und seit langem hatten wir ein nahezu klassisches Fischmenü.



Den süßen Abschluss kredenzte uns an diesem Abend Karl-Heinz, absolut passend in der Jahreszeit mit Erdbeeren in verschiedener Variation und Konsistenz.



Hauptbestandteil seiner Komposition war ein Granité von Erdbeeren, toller Geschmack, wunderbar frisch und crunshig im Mund. Daneben hatte er eine feine Mousse von den Erdbeeren bereitet und frische Erdbeeren mit der Mousse garniert. Das sah einfach klasse auf dem Teller angerichtet aus und schmeckte vorzüglich. Ganz passend und auch farblich stimmig zu diesem Dessert gab es einen trockenen Rosé vom Kaiserstuhl.

Ein sehr schöner Kochabend fand sein kulinarisches Ende. Wir freuen uns auf den Juni!

