



CC Freiburg

# Kochabende 2022





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

Kochabend vom 14.01.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

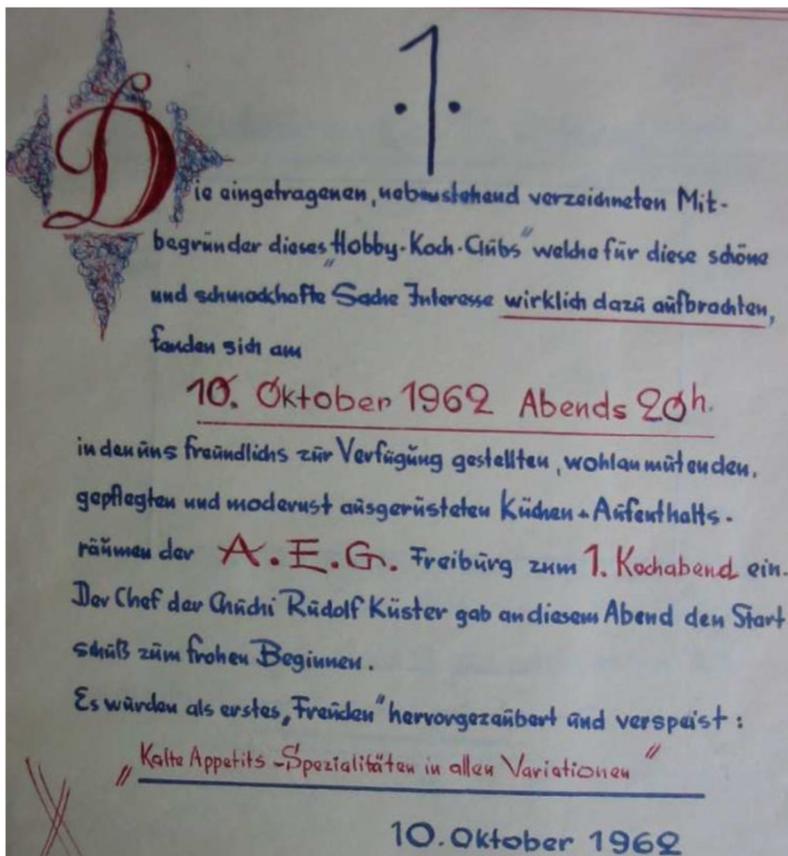
Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Badisch-Dreierlei auf dem Löffel <i>Urtrunk Ganter-Brauerei</i>
Vorspeise: Markus	Jakobsmuschel an Colcannon und geröstete fränkische Blutwurst <i>2020-er Escherndorfer Lump, Silvaner S. trocken von Horst Sauer</i>
Hauptgang: Rudolf	Kalbszunge an Salsa Verde und Spinat <i>2020-er Grauburgunder Lahrer Kronenbühl, Weingut Wöhrle</i>
Dessert: HaJo	Mousse-au-Chocolat-Kuchen und Zitronencrème mit marinierten Orangenfilets <i>Muskateller-Sekt, Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl</i>

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

**Gäste:** keine

An unserem ersten Kochabend im neuen Jahr 2022 konnten alle aktiven Brüder bei bester Gesundheit und durchweg - auf Neudeutsch: „geboostert“ -, teilnehmen, ein vielversprechender Beginn des neuen Kochjahres, für das wir hoffen, dass es uns die geplanten Aktivitäten zulässt.



Die Chuchi Freiburg darf in diesem Jahr mit Stolz auf ihr nun 60-jähriges Bestehen zurückblicken.

Gegründet wurde unsere Chuchi in der Gründungsversammlung am 26. September 1962, und schon zwei Wochen später fand der erste Kochabend statt.



Ein kleiner Rückblick und Ausblick ist in unserer Festschrift zum 50-jährigen Jubiläum wiederzufinden.

Schon seit Wochen beschäftigen wir uns mit der Planung der im Mai anberaumten Großratssitzung des Clubs kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. in Freiburg, deren Organisation uns wohl mit Blick auf unser Jubiläum zugefallen ist.



So verwundert nicht, dass Karl-Heinz mit seinem heutigen Amuse „Badisch-Dreierlei auf dem Löffel“ einen möglichen Beitrag für einen Appetitanreger zum Großrat vorgestellt hat.

Mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer klassisch mit Sauerrahm angemachter Quark, darüber ein kleiner Wurstsalat und in Gänseschmalz gebratene Bratkartoffel-Schnitten, dekoriert mit glatter Petersilie, wozu er den heimischen „Urtrunk“ serviert hat. Eine gelungene und überlegenswerte Idee.



Markus unternahm mit seiner Vorspeise einen kleinen Abstecher über den Teich.

Colcannon (vom Gälischen Wort „cal ceannann“) ist aus der traditionellen irischen Küche, die dafür bekannt, diverse Arten gefunden zu haben, Kartoffeln zu leckeren Gerichten zu verarbeiten, nicht wegzudenken. Es handelt sich um einen cremigen Kartoffelstampf mit Grünkohl, den Markus durch Schwarzkohl, der in der italienischen Küche als „Cavolo nero“ bekannt ist, und ursprünglich aus der Toskana stammt, ersetzt hat. Das Gemüse ist geschmacklich weniger Kohl als deutscher Grünkohl.

Die geschälten Kartoffeln wurden in Salzwasser gegart und anschließend mit einer großzügigen Portion Butter von Hand gestampft, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Der in Streifen geschnittene Schwarzkohl wurde blanchiert und nach kurzen Dünsten in etwas Butter unter den Kartoffelstampf gehoben. In einer Pfanne wurden Blutwurstwürfel ausgelassen und beiseitegestellt. In der gleichen Pfanne wurden die Jakobsmuscheln kurz angebraten und danach mit Salz und Pfeffer gewürzt. Angerichtet wurden die Muscheln mit dem Colcannon, den Blutwurstwürfeln und etwas des mit Sherry abgelöschten Bratensatzes.

Dieser nicht nur optisch, vielmehr durch seine vielfältigen feinen Geschmacksnoten, bestechende Gang hat unsere Herzen höherschlagen lassen.

Dazu gab es passend einen jungen Silvaner im Boxbeutel.



Rudolf präsentierte uns eine Hauptspeise, die für ihn mit zahlreichen persönlichen Erfahrungen verbunden ist, und die sich heutzutage kaum noch auf den Speisekarten wiederfindet: eine klassisch zubereitete Kalbszunge, neu interpretiert mit einer Salsa Verde statt der hinlänglich dargebotenen Madeirasauce.

Die Zungen vom Schweizer Kalb waren mit dem Gemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch), den Kräutern, Gewürzen (Lorbeerblättern, Gewürznelken), Weißwein, und den gerösteten Zwiebeln für ca. 1,5 Stunden zugedeckt bei schwacher Hitze leicht geköchelt worden. Danach wurden sie, beginnend an der Zungenspitze nach hinten, geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit der Salsa Verde angerichtet.

Diese bestand aus Petersilie, Basilikum, Pfefferminze, Knoblauch, Senf, Zitronenschale, Essiggurken, weißem Balsamico, Olivenöl und Salz, die fein püriert und abschließend mit Pfeffer abgeschmeckt wurden.

Als Beilage hat sich Rudolf für einen Spinat entschieden, dem er in Butter angedünstete Schalotten, Knoblauch, etwas Sahne und sodann vor dem Servieren den Parmesan untergezogen hat. Dieser in der Zubereitung aufwendige Gang war der Mühen mehr als wert. Glücklicherweise hatte Rudolf eine ausreichend große Menge der Salsa Verde zubereitet. So konnte das wiederholte Bedürfnis der Brüder auf einen Nachschlag gestillt werden. Dazu tranken wir den auserlesenen Grauburgunder.

Der kulinarische Abschluss dieses Kochabends war Hajo mit seinem Mousse-au-Chocolat-Kuchen begleitet von einer feinen Zitronencreme vorbehalten.

Ein Mousse-au-Chocolat-Kuchen wird in der französischen Küche erstmals 1755 in einem Kochbuch erwähnt.

Die klassisch zubereitete Mousse-au-Chocolat, verfeinert mit bestem Whiskey, wurde in einer Springform für 45 Minuten bei 175° C im Wasserbad „gebacken“. So wird das Äußere fest und das Innere bleibt erfrischend weich.

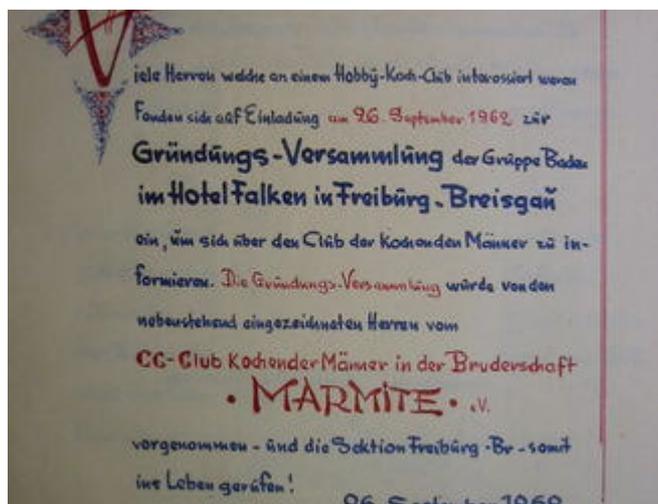


Für die Zitronencreme wurden die Eigelbe mit Zucker weiß-schaumig geschlagen, sodann die abgeriebene Zitronenschale und der Saft der Bio-Zitronen und die aufgelöste Gelatine untergerührt und die Masse gekühlt. Sobald die Crème angezogen hat, werden die getrennt steif geschlagenen Sahne und Eiweiße vorsichtig untergehoben.

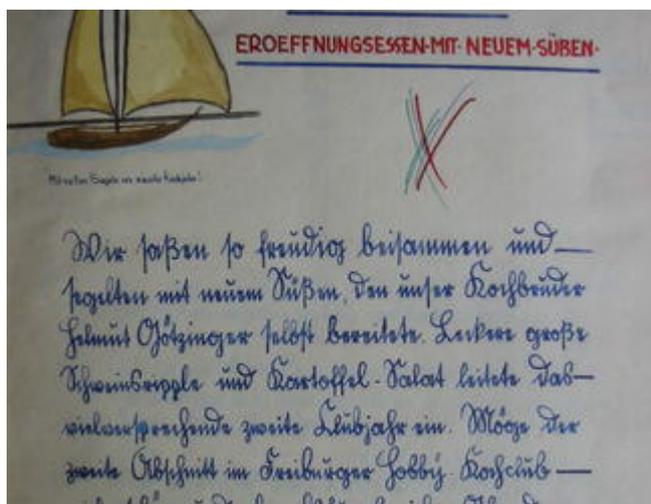
Angelegt waren die für 24 Stunden in ihrem Saft mit etwas Aperol marinierten Orangenfilets, die apart Kuchen und Crème verbunden haben. Als Deko für die im Glas servierte Crème hat HaJo kandierte Zitronenschnitze auserkoren, die für einen Tag in Zuckerwasser, danach bei 60° C einige Stunden im Backofen getrocknet worden waren.

Eine großartige, durchweg stimmige und geschmacksintensive Komposition, begleitet von einem Glas Kaiserstühler Sekt.

Bericht und Bilder: Hans-Georg, im Januar 2022



Alle Herren welche an einem Hobby-Koch-Club interessiert waren  
finden sich auf Einladung am 26. September 1962 zur  
**Gründungs-Versammlung** der Gruppe Baden  
im Hotel Falken in Freiburg-Breisgau  
ein, um sich über den Club der Kochenden Männer zu in-  
formieren. Die Gründungs-Versammlung würde von den  
neubestehend angezeichneten Herren vom  
**CC-Club Kochender Männer in der Bruderschaft**  
**• MARMITE •** v.  
vorgenommen - und die Sektion Freiburg-Br. somit  
ins Leben gerufen!  
26. September 1962



**ERÖFFNUNGSESEN MIT NEUEM SÜßEM**

Mit viel Spaß im neuen Kuchel!

Die haben so freundlich zusammen und  
reguliert mit mir im Duffen. Das unser Kochbücher  
Jahres Göttinger selbst bereitet. Letzte große  
Tischenservice und Kerstoffel-Falat leitete Tab-  
sinnvollere zweite Liebjahr ein. Möge der  
zweite Abschnitt im Freiburgger Hobby-Kochclub  
mit viel Spaß im neuen Kuchel!



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

Kochabend vom 18.02.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

**Menü:**

Amuse: Karl-Heinz	Asiatischer Löffel <i>2019-er Santa Sarah Rosè, Bulgarien</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	Zander im Flädle mit seinen drei (Paprika-)Soßen <i>2019-er Grauburgunder, Weingut Lothar Schwörer, Schmieheim</i>
Hauptgang: Alexis	Rehrücken mit Rosenkohlflan <i>2011-er Vino Nobile di Montepulciano, Poderi Sanguineto</i> <i>2011-er Rosso Toscano 1 e 2 Terra d'arcoicris</i>
Dessert: Karl-Heinz	Crêpes Suzette mit Orangenflan <i>2012-er Pinot &amp; Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil</i>

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

**Gäste:** keine



Am Abend des 18. Februars 2022 trafen wir uns in unserem zwischenzeitlich gewohnten Domizil, um unseren monatlichen Kochabend abzuhalten.

Wir waren vollzählig, somit konnten sich alle sechs Kochbrüder in unterschiedlicher Funktion an der Produktion unseres Menüs beteiligen.

Zunächst erfreute uns Karl-Heinz mit einem "Asiatischen Löffel". Dazu wurden Garnelen in geschlagenem Eiweiß und Kokosflocken gewendet und danach frittiert. Wichtiger Bestandteil des Menüauftaktes war eine Mischung aus klein geschnittener Gurke, Zwiebel, Ananas und Ingwerstückchen. Süße Aromen und dezente Schärfe haben sich sehr gut ergänzt. Getrunken wurde ein Roséwein aus Bulgarien "Santa Sarah Jahrgang 2019".



Weiter ging es mit der Vorspeise von Hans-Georg, die er schon bei seiner "Omelettprüfung" vor vielen Jahren in gleicher Weise zubereitet hat.



Hauchdünn ausgerollte Flädle wurden mit einer fein gewürzten Zanderfarce gefüllt, ca. 20 Minuten pochiert und danach in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet wurde das Gericht von drei verschiedenen Paprikasoßen in unterschiedlichen Farben und Geschmacksrichtungen. Bei diesem Gericht ist es nicht verwunderlich, dass Hans-Georg seinerzeit die Prüfung mit Bravour bestanden hat.

Ein Grauburgunder Jahrgang 2019 vom Weingut Lothar Schwörer aus Schmieheim war ein genau passender Begleiter unserer Vorspeise.

Hauptspeisler war am vergangenen Freitag Kochbruder Alexis.

Nachdem ursprünglich ein Wildschweinerücken avisiert war, musste aus technischen Gründen auf Rehrücken umdisponiert werden. Dies tat jedoch unserer Freude über das feine Gericht keinen Abbruch. Der Rücken wurde im Vorfeld ausgelöst und mariniert, am Abend dann kurz angebraten, das Fleisch kam somit in optimalem Zustand auf den Teller.



Das feine (klassische) Sößle war einfach nur sehr sehr gut.

Als Beilage diente ein Rosenkohlflan, bestehend aus pürierten Rosenkohlblättern, Butter, Sahne und Ei.

Weinmäßig begaben wir uns mit zwei feinen Tropfen ins schöne Italien:

- 1) Vino Nobile di Montepulciano 2011 Poderi Sanguineto
- 2) Rosso Toscano 1 e 2 2011 Terra d'arcoicris

Wer da nicht gleich an den nächsten Urlaub im Stiefelland denkt .....

Für den süßen Abschluss unseres Menüs war Karl-Heinz verantwortlich.



Es gab "Crêpes Suzette" mit einem Orangenflan und Sirup auf Camparibasis.

Auf dem sehr schön angerichteten Teller fanden sich auch eine Minibirne im Schokomantel und ein kleiner Calvadosapfel.

Beim Getränk haben wir uns dann wieder in heimische Gefilde an den Kaiserstuhl begeben: Ein Jahrgangssekt vom Weingut Freiherr von Gleichenstein aus Oberrotweil "Pinot & Chardonnay" 2012.

Gegen 21:00 endete der aktive Teil unseres Kochabends und es blieb noch genügend Zeit, um die anstehenden wichtigen Dinge zu besprechen.



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

**Kochabend vom 18.03.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg**

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Karl-Heinz und sein Löffel <i>„Pinot M“, Weingut Herber, Perl</i>
Vorspeisen: Markus  HaJo	Praline von der Gänseleber in Haselnusskrokant, pochierter Rhabarber und Brioche <i>„Ardi“ 2019“ Adriano Marco e Vittorio</i>  Lachs-Zander-Termine, Salat vom Baby Spinat <i>Eichstetter Spätburgunder Rosé, Weingut Arndt Köbelin</i>
Hauptgang: Markus	Carré vom Kaiserstühler Lamm unter einer Bärlauchkruste, Confierte Kartoffeln und Frühlingsgrün <i>„Oberrotweiler Haberbückle“, Spätburgunder Rotwein 2019 Weingut Bercher-Schmidt</i>
Dessert: Hans-Georg	Moelleux au chocolat coeur fondant, Orangenfilets <i>Wolfsberger Crémant d' Alsace</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, Hans-Georg, HaJo, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

**Gast:** Herr Ortlieb

Kaum zu glauben: Im zugegebenermaßen noch jungen Jahr 2022 haben wir noch keinen Kochabend ausgelassen. Und noch dazu konnten wir einen Gast und Kochinteressierten zum heutigen Abend begrüßen, der sich sogleich eifrig einbrachte.

Markus hatte für diesen Abend zusammen mit HaJo und Hans-Georg ein ebenso anspruchsvolles wie auch in jeder Hinsicht vielversprechendes Menü konzipiert.



Los ging es mit einem Löffel von Karl-Heinz. Der Jahreszeit angepasst und angemessen gab es von Karl-Heinz eine Löffelkreation, bestehend aus etwas Kartoffele, Scheiben von der Blutwurst in Butter angebraten und ein ebenfalls angebratenes „Escalöpple“ von der Foie gras de Canard. Ausgarniert war der Löffel mit ein klein wenig Petersilie.

Wie immer eine Heidenarbeit von Karl-Heinz, die sich aber auch immer wieder geschmacklich nicht nur lohnt, sondern uns allen immer wieder viel Freude bereitet.

Serviert wurde dieser Löffel zu einem Sekt aus dem schönen Perl im Saarland vom Weingut Herber. Herzlichen Dank dafür Karl-Heinz.

Weiter ging es mit Markus, der uns eine ordentliche Scheibe von einer Stopfleberterrine – ursprünglich wollte er eine Praline aus der Stopfleberterrine fertigen – auf den Teller gelegt hatte, die er zuvor in Krokant gewälzt und damit kräftig bestreut hatte.



Hierzu gab es pochierten Rhabarber und feine, selbstverständlich selbst gemachte Brioche. Der Rhabarber hatte ein paar Minütchen in Portwein verbracht, den Markus mit etwas Zucker und einem Thymianzweiglein erhitzt hatte. Nach seiner Garzeit hatte Markus den feingeschnittenen Rhabarber herausgenommen und den Jus noch ein wenig ziehen lassen und am Ende kalte Butter hierin aufgeschlagen. Wunderbares Sößchen, was so entstand. Vielen Dank lieber Markus, ganz ausgezeichnet und nicht minder viel Arbeit. Zu trinken gab es hierzu einen leichten Weißwein aus Italien.



Nun folgte HaJo mit einer sehr hübsch-bunt anzusehenden Lachs-Zander-Termine, die vorzüglich schmeckte.

Handwerklich anspruchsvolle Angelegenheit, musste HaJo doch drauf achten, dass die beiden Farcen nicht ineinanderliefen und die Termine eine perfekte Konsistenz erhielt, also beispielsweise nicht ausflockte. Das hat er wahrlich souverän hingekriegt.

Fein abgeschmeckt war die Sache auch noch, ganz ausgezeichnet. Zur Terrine gab es einen knackigen und sehr frischen Salat aus Babyspinat. Das Ensemble hat einen farnefrohen, fröhlichen und frühlingshaft anmutenden Teller ergeben. Super, lieber HaJo, ganz hervorragend.

Mit einem Lamm Carré vom Kaiserstühler Lamm (etwas anderes als vom Kaiserstuhl geht bei Markus ja gar nicht) unter einer Bärlauchkruste mit „Confierten Kartoffeln“ und „Frühlingsgrün“ ging es mit Markus beim Hauptgericht weiter.

Sapperlot, „Confierte Kartoffeln“ und „Frühlingsgrün“, was war denn hierunter vorstellbar? Frühlingsgrün, na gut, darunter konnten wir uns noch ein bisschen was vorstellen.



Im Konkreten hatte Markus hierzu Lauch fein geschnitten und zusammen mit gewürfeltem Speck in der Pfanne mit Butter angeschwenkt. Im Weiteren hat er grob geschnittenen Löwenzahn untergehoben, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und am Ende etwas Weißwein dazugegeben. Klasse ...

„Confierte Kartoffeln“, darunter konnte sich zunächst aber keiner von uns etwas vorstellen.

Die Kartoffeln hat Markus geschält, fein gehobelt und in mehr oder weniger gleichmäßige Rechtecke zugeschnitten, sodann hat er die Kartoffeln gesalzen, gepfeffert und mit Muskat gewürzt. Nebenbei hat er dann reichlich Butter geklärt und die mit Rosmarin und Knoblauch aromatisiert. Die Kartoffeln wurden nun in einer geeigneten Form geschichtet und mit der geklärten Butter bedeckt. Hierauf kam ein Backpapier. Und nun ab damit in den Backofen bei 180° für 30 Minuten. Jetzt klingelt es in der Birne, das war es, warum es sich um confierte Kartoffeln handelte. Nach der Garzeit heraus damit aus dem Backofen, die überschüssige Butter wird aus der Form entfernt und die Form im Kühlschrank mindestens über Nacht kaltgestellt. Zur Zubereitung wird der „Kartoffelkuchen“ aus der Form herausgenommen und in hübsche und mundgerechte Teilchen geschnitten. Diese werden dann wiederum in einer beschichteten Pfanne langsam knusprig gebraten, am besten natürlich mit Butter. Super, eine tolle Beilage, sehr fein. Das Lamm Carré war ganz und gar klassisch mit einer Bärlauchkruste zubereitet. Aus den Abschnitten vom Zurichten des Fleisches hatte Markus einen Fond für die Sauce gezogen, sauber eingeköchelt und am Schluss mit Butter aufmontiert. Das Carré hat er zunächst scharf in der Pfanne angebraten und dann mit der Kruste versehen im Backofen bei hoher Temperatur noch kurze Zeit gratiniert.

Zu trinken gab es einen Kaiserstühler Spätburgunder vom Weingut Bercher-Schmidt. Ganz ausgezeichnet, auch hier großes Lob an den Koch.

Hans-Georg war es vorbehalten, den Abend mit seinem Dessert zu beschließen, und zwar mit einem dieser wunderbaren und köstlichen Schokoladenküchlein nach einem Rezept des vor einigen Jahren verstorbenen Christian Begyn, früher unumwunden Chef der Küche im „Schwarzer Adler“ in Oberbergen. Die Kunst bei der Zubereitung dieser Küchlein besteht darin, dass der Kern derselben cremig-flüssig beim Anschneiden austritt. Wie dieses Ergebnis letztlich erreicht wird, darüber scheiden sich die Geister, so wird dies unter anderem mit Hilfe einer der Mitte des Teigs versenkten Praline zu erreichen.



Hans-Georg jedenfalls hat es ganz klassisch versucht, wie von Maître Begyn in dessen Rezept vorgegeben, nämlich ausschließlich mit besten Zutaten, Eiern, Zucker, gemahlene Mandeln, etwas Mehl, Butter und feinsten Schokolade, woraus er eine nicht zu feste Masse hergestellt hatte, die er sodann in die zuvor ordentlich gebutterten Soufflé-Förmchen füllte. Ab damit in den Ofen, wurde es schwierig. Mit unseren beiden Backschränken sind wir nun doch noch nicht so vertraut, wie sich herausgestellt hat. Irgendwie haben wir es nicht geschafft, dass wir im Ergebnis das auf dem Teller hatten, was wir ursprünglich geplant hatten.

Geschmeckt hat es aber allemal vorzüglich! Macht nix, wir üben weiter mit den Backschränken, wird werden.



Eingedenk der bis zum Dessert bereits in uns Brüder hineingeflossen Menge geistiger Getränke ließen wir den Korken in der Flasche Crémant und tranken stattdessen was auf unserem wunderbar gedeckten Tisch noch stand, insbesondere Mineralwasser.

Nach getaner Arbeit und auch aufräumen in der Küche hatten wir noch Zeit und konnten uns ausführlich und auf's Angenehmste an dem von Alexis mit Frühlingsgrüßen eingedeckten Tisch unterhalten.

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, Hans-Georg, im März 2022



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

Kochabend vom 22.04.2022 Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Praline von foie gras <i>Muscadet Sévre et Maine, 2007</i>
Vorspeisen: Alexis  Gast Johannes	Kalbsbries auf Weissen Bohnen <i>Viré-Cléssé, Vielle Vigne 2017, André Bonhomme,</i>  Wildlachs mit grünem Spargel <i>Zeitspiel 5, Morillion Spätfüllung 2015, Tement, Südsteiermark Spätburgunder 2015, WG Wörner, Drurbach</i>
Sorbet: Karl-Heinz	Spargelsorbet
Hauptgang: Karl-Heinz	Hummer mit Pasta, Spinat und Champagnersauce <i>Champagner Philippe de Lonsac, Brut Premium</i>
Dessert: Rudolf	Karamellisierter Spargel, Erdbeeren, Vanilleeis <i>Muskateller-Sekt 2019, WG Oberrotweil</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, Hans-Georg, HaJo, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

**Gäste:** Johannes



Für das Amuse hatte Karl-Heinz eine Gänseleber mit Creme fraiche gemischt und mit Wasabi abgeschmeckt, die Masse um eine Amaretto-Kirsche zur einer kleinen Kugel geformt und in Rhabarber-Crumble gewälzt. Angerichtet auf einem Löffel mit etwas Apfelmus und einer getrockneten Rote-Beete Scheibe. Dazu den Muscadet – fertig war das Ganze.



Als erste Vorspeise war dann das Kalbsbries von Alexis dran. Die Bereitung des Brieses:  
wässern – blanchieren – beschweren – braten.

Die Flagolets mit Schalotten und Speck garen; die Sauce aus Kalbsfonds und Portwein bereiten. Der Viré-Cléssé gefiel gut dazu.



Die zweite Vorspeise wurde von unserem Gast Johannes bereitet. Er garte eine mit Gewürzöl, Zucker und Salz marinierte und bereits vorgegarte Wildlachs-Seite im Elektro-Beefer. Den grünen Spargel hat er angebraten und dazu noch eine Spargelmousse gereicht.

Dazu die beiden Weine - Tement und SB aus Durbach - insgesamt ein guter Einstand von Johannes.

Jetzt war dann Zeit für das Spargel-Sorbet von Karl-Heinz. Er hat dazu 2 Pfd. weißen Spargel gegart und püriert, mit Läuterzucker versetzt und gefroren. Ein erfrischender Genuss.



Im Hauptgang

hat dann Karl-Heinz jeweils einen (bereits ‚ausgezogenen‘) Hummer bereitet, den er in Salzbutter gegart hatte.



Dazu gab's selbstgemachte Pasta-Nudeln mit Blattspinat; für die Sauce hat er mit Hummerbutter und Fischfonds eingekocht und dann mit Cognac, Sahne, Salz, Pfeffer, Butter und Champagner fertig montiert. Dazu den Champagner Lonsac – fürwahr ein großer Genuss.

Zu guter Letzt machte uns Rudolf ein Vanilleeis klassisch mit Eigelb und Sahne aufgeschlagen und mit Vanilmilch zur Rose abgezogen, in der Eismaschine fertiggestellt.



In Stücke geschnittene weiße Spargeln mit Zucker karamellisiert und zum Schluss hin stückige Erdbeeren leicht mitgegart und mit Minze und Andenbeere angerichtet. Dazu den Muskateller-Winzersekt.



Die Tischdekoration von Rudolf hat das Thema Spargel angemessen abgerundet.

Wir beschließen den Kochabend frohgemut und trefflich gestärkt.

Bericht: Rudolf, Bilder: Karl-Heinz, Hans-Georg, im April 2022



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

Kochabend vom 20.05.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

**Menü:**

Amuse: Karl-Heinz	Frühlings-Löffel <i>Winzersekt Rivaner Brut 2013 Weingut Engelhof Hohentengen</i>
Vorspeisen: Kurt	Kuttel – auf spanische Art <i>Spätburgunder 2020 Weingut Jechtingen</i>
Rudi	Gefüllte Seezunge – Beurre blanc mit Gemüsebeilage <i>Weißburgunder Weingut Mißbach Ebringen</i>
Hauptgang: Hajo	Lammkeule im Salzmantel – Rucola Knödel- Salbei -glasierte Radieschen <i>Spätburgunder Müllheimer Reggenhag -trocken – 2019 -Weingut Hermann Dörflinger</i>
Dessert: Alexis	Zitronen Küchlein mit Erdbeerragout <i>Champagner Rosè – Haus Gillet</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz, Rudolf,

**Gäste:** Kurt



Unser heutiger Kochabend im Wonnemonat Mai 2022 konnten wir mit unserem Gast Kurt beginnen.



Das heutige Amuse gestaltete sich auf dem Löffel wie folgt:  
Ein Kräuterquark – mit Bärlauch - Schnittlauch - Lauchzwiebeln.  
Eine Scheibe fermentiertem Rettich – bietet die Grundlage für den marinierten Tunfischwürfel & Röstzwiebeln.  
Auch wenn unser Gast vom Kaiserstuhl kommt - hat er uns eine spanische Spezialität „Kutteln“ zelebriert (Ja, manche sind von Kutteln sehr begeistert + manche weniger)



Eine spanische – würzige Variante mit Zwiebeln, Knoblauch - Chorizo -Tomaten – Cumin – Gewürznelkenpulver - Chilischote mit Fleischbrühe und Kichererbsen - geröstet – und einige Minuten zu einer sämigen Suppe geköchelt – Mit dem Weißbrot und dem Rotwein eine sehr gelungene gute Variante von Kutteln.

- Kurt - Viva Espana & Deine Inspiration.

Für die zweite Vorspeise ist Rudi abgetaucht und hat uns eine gefüllte Seezunge mit Beurre blanc an Gemüsebeilage geboten.

Die Seezungenfilets wurden drapiert – die Garnelen und Zuckererbsen vorbereitet. Die Farce als Grundlage zu den Seezungenröllchen, welche mit den

Gemüwestreifen in die gebutterten Förmchen platziert und einer Garnele gekrönt wurde.

Die blanchierten Zuckererbsen auf der Beurre blanc angelegt – waren nicht nur optisch, + handwerklich eine sehr genussvolle Ergänzung der Seezungenröllchen.



Hajo wandert gerne und hat uns eine Lammkeule im Salzmantel mitgebracht - und dargeboten.

- Rucola Knödel- Salbei glasierte Radieschen - haben mit dem passenden Rotwein den Hauptgang optimal abgerundet.

- Die Lammkeule im Salzmantel hat nicht nur die Temperatur, sondern auch das Lamm sehr saftig gehalten. Auch die Kräuter - Knoblauch & Thymian fanden die geschmackliche Geltung.

- Rucola Knödel sind eine gute Beilage und wurden von den glasierten Radieschen an Salbeiblatt ergänzt.

- eine Lammreduktion rundete die Keule in der Salzkruste – optisch - geschmacklich ab.



Eine sehr gute Zusammenstellung und Zubereitung – Hajo wir sind auf Deine nächste Wanderung gespannt....

Mit dem Zitronenküchlein hat Alexis nicht nur dem Monat Mai gehuldigt – sondern auch unser heutiges Menü versüßt.

- „Torta al Limone“ mit einen leichten Mürbeteig haben der fruchtigen Zitronencreme eine gute Grundlage geboten.
- Das Erdbeerragout mariniert mit Zitrone + Zitronenzesten sowie Erdbeermarmelade gut gekühlt und mit Puderzucker sowie dem – Kick - Szechuan Pfeffer - abgerundet –

- Der Champagner aus dem Hause Gillet war die optimale Abrundung des Menüs und des heutigen Abends.

- Nach dem Aufräumen hatten wir noch Zeit uns über unsere aktuellen Themen, aus und in der CC Küche - auszutauschen.





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

Kochabend vom 10.06.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse Bouche:

Karl-Heinz                      Der Juni-Löffel  
*Sekt WG Schallstadt-Wolfenweiler*

Vorspeisen:

Patrick                         Weißer Spargel im Tempurateig  
*Conte di Campiano, Nero d'Avola Syrah*

Kurt                              Lauwarmer Pulposalat  
*Verdicchio di Matelica 2018, Fat. Bisci*

Hauptgang:

Markus                         Saltimbocca gefüllt mit grünem Spargel  
*Bischoffinger Rosenkranz Chardonnay 2020, Weingut Bercher-Schmidt*

Dessert:

Johannes                      Mohn-Pannacotta mit Erdbeer-Rhabarber-Suppe  
*Champagne Albert Levasseur „Rowan Street“*

**Anwesende Brüder:**        Alexis, Karl-Heinz, Markus

**Gäste:**                        Johannes Ziemer, Patrick Ortlieb, Kurt Binder

Schönes Sommerwetter, ein ausgezeichnetes Menü und ein paar aufregende Aussichten ... ,

so hat der Berichtler diesen Kochabend in Erinnerung.

Mit drei Gästen, die durch ihre bloße Anwesenheit und darüber hinaus jeweils mit einem Gang ganz wesentlich zum Gelingen dieses Juni- Kochabends beitragen, gingen wir an den Start.

Markus begrüßte unsere Gäste und gab sodann den Startschuss.

Los ging es mit dem wunderbar leichten und sommerlichen „Löffel-Amuse“ von Karl-Heinz. Diesmal bestand der Löffel aus aromatisiertem, cremigem Ziegenfrischkäse als Unterlage, sowie - zum einen - einer hierauf drapierten sauber-runden Kugel Roter Beete, die Karl-Heinz in etwas Apfel-Cidre und Gin mariniert hatte, und einer ähnlich runden Physalis, die optisch und



wegen ihres säuerlich-süßlichen Geschmacks ganz hervorragend mit den beiden anderen Bestandteilen des Löffels harmonierte.

Nochmals optisch aufgewertet wurde dieser Löffel durch ein sehr hübsch mit dem Messerchen bearbeitetes Blatt Basilikum. Hierzu tranken wir einen Winzersekt von der WG Schallstadt-Wolfenweiler.

Alles sehr erfrischend und sehr wohlschmeckend, einen herzlichen Dank an den Koch!



Noch ist Spargelzeit, Patrick servierte uns ganz passend weißen Spargel in Tempurateig gehüllt und dazu eine asiatische Sauce. Für den Teig hatte Patrick das Tempuramehl mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und mit Bier aufgemischt, die geputzten Spargelstangen hierin gewälzt und sodann im Fett ausgebacken.

Für seine asiatische Sauce hatte er etwas Sojasoße mit etwas Aceto Balsamico und braunem Zucker vermengt und aufgekocht. Nachdem der Zucker sich aufgelöst hatte, hat er die Pfanne vom Herd gezogen und etwas kalte Butter untergerührt. Die Sauce „bombig“ auf den Tellern drapiert, mit den Spargeln, etwas Honigmelonenblöcke und darauf luftgetrocknetem Schinken, fertig war dieser sehr leichte und doch sehr, sehr schmackhafte Gang. Hierzu tranken wir einen Roten aus Sizilien, eine Cuvée bestehend aus Nero d'Avora und Syrah. Alles ganz ausgezeichnet, vielen Dank lieber Patrick.



Es folgte Kurt, der uns einen lauwarmen Pulposalat kredenzte. Hierzu hatte Kurt mehrere kleine Pulpos im Wasser bei milder Temperatur weichgekocht und sodann fein und klein geschnitten. Daneben hatte er Kartoffeln gekocht, geschält und ebenfalls in kleinere Stücke geschnitten. Beides wurde dann in der Schüssel mit reichlich entkernten, schwarzen und grünen Oliven, ebenfalls klein geschnitten, feingeschnittener glatter Petersilie und etwas Chilischote vermengt.

Gewürzt und abgeschmeckt hat er den Salat sodann mit Salz, Pfeffer, ordentlich Zitronensaft für eine kräftige Säure und einem geschmacklich kräftig, pfeffrigen Olivenöl aus der Toskana.

Wunderbar, ein leichter, fein aromatischer Gang, der von einem frischen Verdiccio ausgezeichnet begleitet wurde. Auch Dir vielen Dank lieber Kurt.



Markus, der im Übrigen für das gesamte Menü und dessen Zusammenstellung verantwortlich zeichnete, servierte uns als Hauptgericht eine ebenfalls „Spargelzeit gemäße“ Hauptspeise mit einer mit grünem Spargel und Parmesan gefüllten Saltimbocca. Auch hier eine recht schlichte Zubereitung, auch für diesen Gang wie für alle anderen und auch die Nachspeise galt das Motto: „Sommer, Sonne, leichte italienische Küche!“

Ein geschmacklich erstklassiger Risotto mit grünem Spargel und eine geschmacklich wie von ihrer Konsistenz her herausragende Sauce begleiteten diesen Hauptgang aufs Beste! Wir tranken einen recht jungen Chardonnay hierzu, auch das passte hervorragend. Seeehr. seeehr großes Lob für diesen Gang lieber Markus.

Die Nachspeise wurde von Johannes zubereitet. Dabei ging es um eine äußerst aromatische Suppe, bestehend und hergestellt aus einer Mischung von Erdbeeren und Rhabarber, in deren Mitte auf dem Teller eine wunderbare Mohn-Pannacotta ruhte. Gehackte Pistazien, ein paar Blätter Minze sowie einige Scheiben des Rhabarbers und der Erdbeeren auf der Suppe verwöhnten nicht nur unsere Augen. Geschmacklich war das ganz ausgezeichnet, sehr erfrischend und durch die feine Säure ein wahrlich würdiger Abschluss unseres sommerlichen Menüs.



Als begleitenden Trunk gab es einen passenden Champagner zu trinken.

Klasse lieber Johannes!

So ging er dann zu Ende unser Juni-Kochabend, er hat uns allen Freude gemacht und wir hatten ein hervorragendes Freitagabend Menü.

Ach ja, Augenschmaus hatten wir auch, bisweilen aufregende Aussichten aus Küche und unserem Speisesaal. Sehr erbaulich, was bisweilen im Garten so einer Pfarrei in Freiburg zu erblicken ist ...

Weiter geht's im Juli!!



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

Kochabend vom 15.07.2022 Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Thunfischcreme mit Zwiebeltartestreifen <i>Champagner Brut rosé, Claude Beaufort</i>
Vorspeisen: Alexis	Weisses Tomatenmousse mit Ricotta-Zucchini- Roulade <i>Binzener Sonnehole, Weiss Grau Cuvee, Aenis</i>
Gast Johannes	Saiblingsfilet mit Buttermilch-Dashi und Kimizu <i>Weissburgunder 2016, WG von Winning, Deidesheim</i>
Gast Guy	Foie de Vollaile <i>Les 3 villages, Chateau la Croix des Pins, Ventoux</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Loup de mer mit Fregola Sarda und Datterini Tomaten an Zitronen- Thymiansauce <i>Bacat 2021, WG Wörner, Durbach</i>
Dessert: Karl-Heinz	Macadamia-Brownie an Ahornsirup mit Himbeer-Basilikum-Sorbet <i>Sauternes 2018, Calvet</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, Hans-Georg, HaJo, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

**Gäste:** Johannes, Guy





Für das Amuse hat Karl-Heinz rote Zwiebeln in Streifen geschnitten, geröstet, mit Weißwein abgelöscht, mit Thymian eingekocht und auf Blätterteig im Backofen gebacken. Er hat den Thunfisch mit 3 Eigelb, Olivenöl, Kalbsfond und Kapern gemischt und abgeschmeckt und zur geschmeidigen Creme verarbeitet. Er guter Beginn unseres Kochabends. Dazu den trefflichen Champagner von Claude Beaufort – wir haben auf den Geburtstag von Hans-Georg und auf das Amuse angestoßen.

Mit der ersten Vorspeise war dann Alexis dran.

Er hat Tomaten geschnitten und mit Gewürzen versehen mariniert, püriert und den Saft aufgefangen. Diesen dann gut gekühlt mit Sahne aufgeschlagen und mit Gelatine stabilisiert. Über Nacht im Kühlschrank gekühlt.



Die Ricotta-Zucchini-Rolle hat er auf Tomatenscheiben angerichtet und mit der Mousse und Rucicola drapiert. Sehr schmackhaft das Ganze – dazu den passenden Aenis Weiss Grau.



Die zweite Vorspeise wurde von unserem Gast Johannes bereitet. Er garte Saiblingfilets in Butter bei 60° im Backschrank für ca. 15 Minuten. Das Dashi wurde aus Bonitoflocken mit Buttermilch aufgekocht und mit Kombu-Algen verfeinert. Das Kimizu entstand aus Eigelb, Essig und Mirin-Gewürzöl, Estragon und Petersilie. Angerichtet mit gepopptem Quinoa und dem Weissburgunder aus der Pfalz ein exotisches Vergnügen.

Die dritte Vorspeise kreierte unser neuer Gast Guy. Er hat Geflügeleber von Bresse-Hühnern auf in Butter geschmolzenen Schalotten angegart und mit Bordeaux abgelöscht, eingekocht und kühl gestellt. Dann die Masse mit Butter ( $\frac{3}{4}$  Leber zu  $\frac{1}{4}$  Butter), Epis de foie gras, Pfeffer, Salz und Cognac im Thermomix püriert und durchs Sieb gestrichen, in eine Terrine gefüllt und kühl gestellt.

Serviert mit Madeiragelee, Melonenspalten und einem roten Ventoux – ein gelungener Einstand.





Im Hauptgang hat Hans-Georg einen Loup de Mer vorgesehen. Fische putzen, schuppen, filieren. Aus den Karkassen einen Fond ziehen. Tomaten blanchieren. Petersilienpüree in der Pfanne zu einem Gitter backen (muss grün bleiben!). Fregola kochen. Loup braten, Fonds einkochen und schaumig aufschlagen, anrichten.

Ganz große Klasse lieber Hans-Georg – der Bacat passte auch hervorragend dazu.

Zum Dessert hat Karl-Heinz Himbeeren und Basilikum zu einem Sorbet verarbeitet, Brownies mit Macadamia-Nüssen und 2 verschiedenen Schokoladen und Ahornsirup gebacken.

Serviert mit karamellisierten Macadamia-Nüssen im Zuckermantel, Popcorn und Himbeeren auf einem Aufstrich mit weißer Schokolade und das Ganze mit einem Sauternes serviert – eine süße und gewichtige Sache zum Abschluss.



Die Tischdekoration von Rudolf war sehr gelungen vom Sommer inspiriert.

Wir beschließen den Kochabend frohgemut und trefflich gestärkt.

Bericht: Rudolf, Bilder: Hans-Georg, 26.07.2022



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

Kochabend vom 19.08.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

**Menü:**

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Jakobsmuschel auf Belugalinsen <i>2016-er Château Ste Michelle, Chardonnay Vintage</i>
Vorspeisen: Christopher	Kaltes Gurken-Melonensüppchen <i>Château Lapinesse Graves Blanc</i>
Johannes	Blue Cobia in Zitronensauce an Spaghettini <i>2018-er Hautes Cotes de Nuits von Antonin Guyon</i>
Hauptgang: Karl-Heinz	Spanferkel-Kotelette in Gänseschmalz gegartan Zucchini-Aubergine-Gemüse und Kartoffel-Rucola-Stampf <i>2018-er Teruzzi-Peperino</i> <i>2016-er Brunello Di Montalcino von Predella</i>
Dessert: HaJo	Variationen von der Kirsche <i>Kirschlikör im Blanc de Blanc Brut, Weingut Löffler</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, Hans-Georg, Hans-Joachim, Karl-Heinz, Markus

**Gäste:** Christopher, Johannes



August – für den Kochabend Temperatur-technisch immer eine kleine Herausforderung: Der Monat schreitet nach kalter Platte und Gazpacho; und trotzdem will ein vollständiges Menü zubereitet sein. Dieser Herausforderung stellten wir uns auch dieses Jahr. Zumindest die allerheißesten (Hunds-)Tage hatten wir hinter vorderst uns gelassen, als sich am 19. August fünf Brüder und zwei Gäste zum Kochabend in der Hofackerstraße einfanden. Schwül war's trotzdem... Genug gejammer! Einheizen von Herd und Küche war angesagt!

Der Abend startete mit einem Löffel von Karl-Heinz: Auf klassisch zubereiteten Belugalinsen fand sich eine mit Parmaschinken umwickelte und sautierte Jakobsmuschel.



Ob der Größe der Muschel kein klassischer „Ein-Happen-Löffel“, bildete er doch einen wohlschmeckenden Auftakt des Menüs. Dazu tranken wir einen Chardonnay vom Château Ste. Michelle im Columbia Valley (USA). Surf (Muschel), Turf (Linsen) und Übersee (Wein) machten Lust auf mehr – Danke an den Löffel-Koch Karl-Heinz.



Unser erstmalig teilnehmender Gast Christopher bereitete den nächsten Gang zu: Ein kaltes (ha!) Gurken-Melonen-Süppchen im Glas mit einem kleinen angerösteten Schinken-Chip als Einlage. Gurke, Melone, etwas Chili und Joghurt wurden fein püriert und abgeschmeckt. Ein Hauch Zitronenabrieb verlieh dem angenehm pikanten Süppchen weitere sommerliche Frische. Der Graves Blanc aus dem Château Lapinasse im Bordelais passte hervorragend zu dieser sommerlichen Vorspeise. Ein schöner Auftakt unseres Gastes – ein großes Kompliment dafür an Christopher!

Auf zum nächsten Gang und Gast: Johannes hat uns schon mehrfach beehrt

und -kocht. So auch diesen Abend, an dem er Blue Cobia in Zitronensauce an Spaghettini zubereitete. Der Blue Cobia ist ein Vertreter der Stachelmakrelenverwandten mit sehr festem Fleisch. Dieses wurde von Johannes in kleine Würfel geschnitten und kurz in etwas Fischfond gegart. Die Zitronensauce bestand aus Zitronenabrieb und -saft, Ei und Parmesan und wurde mit den (natürlich selbst hergestellten) Spaghettini vermengt. Angerichtet mit den Fischwürfeln – ein wohlschmeckendes und recht leichtes Pasta-Gericht. Im Glas fand sich ein ganz hervorragender Bourgogne Hautes Cotes de Nuits von Antonin Guyon ein. Teller und Gläser waren im Handumdrehen geleert – gut gemacht, lieber Johannes!



Weiter zur Hauptspeise, welche auf den ersten Blick doch eher der kühleren Jahreszeit zugehörig zu sein schien: Karl-Heinz bereitete ein langsam in Gänseschmalz gegartes Spanferkelkotelette zu.

Dazu wurde allerdings fein gebratene und mit Kräutern gewürzte Zucchini und Aubergine serviert – hier war er dann wieder, der Sommer. Der Kartoffel-Rucola-Stampf bildete einen schönen farblichen Akzent zum zarten Fleisch und dem Gemüse und fügte sich auch geschmacklich sehr gut in den Teller ein. Dazu reichte Karl-Heinz mit dem Teruzzi-Peperino und einem Brunello di Montalcino von Predella zwei rote toskanische Kraftprotze. Eine Herausforderung im Glas, die wir aber annahmen. Ein gelungener Gang – danke an den Hauptkoch des heutigen Abends Karl-Heinz.



Dass Platz für das Dessert gelassen wurde, kann nicht von jedem der Anwesenden behauptet werden, und doch bereitete uns Hajo einen schönen süßen Abschluss des Menüs zu. Seine Dessertvariation stand ganz im Zeichen der letzten Kirschen des Jahres – eine Hommage an die roten (und sehr gesunden) Früchte. Neben einem wunderbaren klassischen Kirschplotzer, welcher trotz vehementen Anrätens seitens Douce Steiner nicht mit ganzen, sondern mit entsteinten Kirschen zubereitet wurde, fand sich eine kühle Panna Cotta mit fruchtigem Kirschmark sowie ein cremig gerührtes Kirscheis auf dem Teller ein. Allesamt von Hajo aus frischen Kirschen vom Markt zubereitet. Das Kirschthema setzte sich auch beim Getränk fort: Ein Schlückchen Kirschlikör wurde mit einem Blanc de Blanc Brut vom allseits bekannten Weingut Löffler in Staufen aufgefüllt. Ein rundum stimmiger und wohlschmeckender Abschluss des Menüs – danke, lieber Hajo!

Die überaus gelungene Tischdekoration von Markus war Sommer pur: Sonnenblumen umkreist von halben Zitronen mit Estragonzweigchen.

„Schweißtreibend“ ging es weiter mit dem großen Reinemachen, sodass wir uns nach der kurzen Essensbesprechung auf die kühle Nachtluft freuten und beschwingt den Heimweg antraten. Alles natürlich voller Vorfreude auf den nächsten Kochabend, welcher dann vielleicht schon langsam im Zeichen der Herbstküche stehen wird. Bleiben wir gespannt, gesund und genießerisch! 3G, oder so...



Bericht: Markus, Bilder: Hans-Georg, 23.08.2022



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

Kochabend vom 09.09.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

**Menü:**

Amuse: Karl-Heinz	Mediterraner Löffel <i>2020-er Lugana Cadei Frati</i>
Vorspeisen: Johannes  Christopher	Aubergine mit Ziegenfrischkäse <i>2021-er Terlaner Cuvée</i>  Lachs mit Macadamianusmilch und Rettich <i>Grüner Veltliner Selection, Weingut Zöhrer</i>
Hauptgang: Kurt	Ongelet, Badischer Nierenzapfen geschnetzelt an Reis und Speckböhnchen <i>2019-er Jechtinger Eichert Spätburgunder Rotwein, Spätlese trocken</i>
Dessert: Hans-Georg	Sesam-Vanille-Eis <i>2018-er Gewürztraminer, Weingut Wolfberger, Eguisheim</i>

**Anwesende Brüder:** Hans-Georg, Karl-Heinz, Rudolf

**Gäste:** Christopher, Johannes, Kurt



Zum heutigen Kochabend hat sich der Vorbote des Herbstes angemeldet- mit reduzierten Temperaturen, was auch die herbstliche Tischdeko von Karl-Heinz mitgeprägt hat. Für die Zubereitung des heutigen Menüs haben sich vornehmlich unsere Gäste zu unserer Freude sehr gelungen eingebracht.

Der mediterrane Löffel hatte folgenden Aufbau:

Pilze, Schalotten, Knoblauch in Olivenöl und Butter angebraten und mit Weißwein reduziert, bot den Anstrich auf dem Löffel. Eine Venusmuschel gut gegart, gefüllt mit der Frucht aus Italien Assimina, auch Sunflower genannt, mit einem fruchtigen Bananen-Geschmack,

eingelegte Kirschtomaten und Mozzarella aus Italien boten die Füllung, abgerundet mit Basilikumblättchen.





Johannes hat sich für den Abend der Solanum melongena oder Eierpflanze-Nachtschattengewächs, italienisch Melanzana, bei uns als Aubergine, verschrieben.

Die halbierten Früchte wurden mit dem Rautenmuster mit Meersalz und Olivenöl in der Pfanne erhitzt, mit Misopaste, Knoblauch + Thymianzweig im Backofen weitergegart.

Die Auberginenpickels mit dem Auberginenpüree sowie geröstete Haselnüsse mit Sesam und Koriandersamen gaben dem Nachtschattengewächs den aromatischen, asiatischen Kick. Begleitet durch den mit Salz, Pfeffer und Olivenöl glattrührten Ziegenfrischkäse und mit Kräutern ausgeschmückt, eine TOP umgesetzte asiatische Variante.

Christopher hat die Reise auf die Färöer Inseln angetreten und einen herrlichen Wildlachs für seine Zubereitung mit Macadamianusmilch an süß-saurem Rettich mitgebracht.

In 24 Stunden konnte sich die Beize aus Fleur de Sel, Zucker, Salz, Kardamom, Sternanis, Fenchel, Koriander, Sezuan-Pfeffer, begleitet von Limone + Orange auf dem Lachs entfalten.

Der süß-saure Rettich, gehobelt und mit Wasser, Essig, Zucker, Safran, Zitronengras mariniert ergab ein herrliches Geschmackserlebnis, der den Rettich in gedämpfter Note auf dem Gaumen bot.

Für die Macadamianusmilch waren die Macadamianüsse geröstet, mit warmer Milch, Zitronengras, Limonen Blätter zusammengeführt und hatten 24 Stunden im Kühlschrank geruht.

Die finale Zubereitung: mit dem Stabmixer aufmontiert + mit Limonensaft, Salz, Pfeffer abgestimmt.

Nicht nur die farbliche Komponente mit Edamame - in weißem Balsamessig und Olivenöl mariniert - gaben mit den Granatapfelkernen die optimale geschmackliche herrliche Abrundung. Eine - TOP - Zubereitung.



Kurt – welcher nicht nur beruflich den Fleischgenüssen zugewandt ist, hat uns das Ongelet - Badischer Nierenzapfen - zubereitet.

Das Leistenfleisch-Saumfleisch, auch Kronenfleisch genannt, ist ein Muskelstück des Zwerchfells – sehr schmackhaft – wenn es gut zubereitet wird, was Kurt optimal gelungen ist.

Das Ongelet wurde zunächst am Stück mit Zwiebeln und Knoblauch gut angebraten, anschließend grob geschnetzelt, kurz weiter gebraten und mit der selbst hergestellten Rinderbouillon abgelöscht. Ein Garprozess in mehreren Schritten.

Die Speckbohnen und der Reis boten eine schöne geschmackvolle Abrundung.



Hans-Georg, der sehr vielschichtig unterwegs ist, hat sich einer seiner Leidenschaften, dem Dessert gewidmet, "Sesam-Vanille-Eis".

Der schwarze Sesam war in der Pfanne geröstet & sehr fein gemörsert.

Milch und Sahne mit dem Vanillemark wurden mit dem Sesam aufgekocht und zusammen mit den Eigelb mit Kokosblütenzucker im Wasserbad zur Rose abgezogen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt war, entstand in der Eismaschine das Endprodukt. Die Streifen einer leckeren frischen Mango rundeten das Sesam-Eis, welches einen sehr intensiven großartigen Geschmack auf dem Gaumen geboten hat, ab.

Die anschließende Menübesprechung wurde von Hans-Georg genutzt einen Ausblick für die kommenden Monate zu geben. Und unseren Gästen Christopher, Johannes und Kurt das Procedere unserer Bruderschaft ausführlich darzulegen.

Ja, rundum ein gelungener kulinarischer Abend – nach dem Motto: nach dem Kochabend ist vor dem nächsten Kochabend.

Bericht: Karl-Heinz, Bilder: Hans-Georg, 12.09.2022



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

Kochabend vom 21.10.2022 Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel: Birne mit Rotgarnele, Avocado, Chips, Meeresalgen <i>Champagner Blanc de Blanc, Claude Beaufort</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz	Möhrencremesuppe mit geräuchertem Thunfisch <i>Champagner Blanc de Blanc, Claude Beaufort</i>
Gast Christopher	Black-Tiger Garnele auf Couscous mit Karotten-Ingwer-Sauce und Korianderöl <i>2021 Pinot Bianco ‚Vom Stein‘, Az. Vinicola Castelfelder, Alto Adige</i>
Gast Kurt	Leber marokkanische Art <i>2018 Pinot Noir, WG Stortz-Nikolaus, Deidesheim</i>
Hauptgang: Alexis	Geschmorte Lammschulter mit Petersilienwurzel, Pak-Choi, Mandeln und Sanddorn <i>2019 Cote Dorée, Domaine L ‚Aiguelière, Montpeyroux, Languedoc</i>
Dessert: Markus	Labaneh mit Feigen und Halva <i>2017 Nuit Blanche Chardonnay, Domaine Laxé, Côte des Gascogne</i>

**Anwesende Brüder:** Alexis, HaJo, Karl-Heinz, Markus, Rudolf

**Gäste:** Johannes, Kurt, Christopher



Orient trifft Fernost im Okzident, so oder ähnlich könnte das Motto lauten, unter welchem die Kochmannschaft des heutigen Kochabends auflief.

Karl-Heinz hat Birnen mit Ingwer, Pastis und Honig mariniert, eine Rotgarnele mit Schalotten, Knoblauch und Chili leicht glasig gegart und das Ganze mit einer kleinen, in Limette eingelegten Avocado-Kugel und Meeresalgen auf dem Löffel angerichtet. Dazu reichte er mit Knoblauch aromatisierte Chips aus Blätterteig. Wir genossen den schönen Löffel mit dem trefflichen Champagner von Claude Beaufort - und haben auf den Geburtstag von Alexis und auf das Amuse angestoßen.

Weiter ging's dann mit der ersten Vorspeise - und mit Karl-Heinz. Er hat uns eine Möhrensuppe kredenzt, welche er mit Kokosmilch, Ingwer und Kardamom aromatisiert hatte. Den Thunfisch hatte er am Vortag mit Ingwer und Pfeffer gebeizt und heute dann mit Buchenspänen unter der

Glocke heißgeräuchert. Zum Anrichten hat er die Suppe mit Butter, Creme double und Salz/Pfeffer abgeschmeckt. Serviert wurde diese mit ausgebackenen Kartoffelstreifen, dem aufgeschnittenen Thunfisch und etwas Creme; dekoriert mit einer kandierten Kirschtomate und einem Cookie. Sehr apart !  
Wir tranken weiterhin den vortrefflichen Champagner.



Die zweite Vorspeise hatte unser Gast Christopher übernommen. Er bereitete einen Couscous, auf welchen er eine perfekt! gegarte Black-Tiger Garnele drapiert hat. Umrundet hat er das dann mit einer delikaten Karotten/Ingwer-Sauce und einem Olivenöl, welches er mit frischen Koriander zu einer Einheit komponiert hatte. Formidabel !!

Wir tranken einen schönen Weissburgunder aus Südtirol.

Die dritte Vorspeise wurde von unserem Gast Kurt bereitet. Er hatte Rinderleber gerüstet und fein geschnitten, und mit Olivenöl kurz mariniert. Danach angebraten und beiseite gestellt, Tomatenstücke mit Gewürzen angedünstet und die Leber wieder untergemischt und abgeschmeckt. Angerichtet mit Petersilie, Brot und dem Spätburgunder aus der Pfalz ein schönes Vergnügen.



Im Hauptgang hat Alexis eine Lammschulter zunächst angebraten und dann mit Knochen im Backofen gegart. Dazu machte er zweierlei Pak-Choi Gemüse, einmal die Herzen gedämpft und dann Blätter mariniert in Leinöl und Orangen. Angerichtet mit einer grünen Sauce.

Große Klasse lieber Alexis - der Cote Dorée passte auch hervorragend dazu.

Zum Dessert hat Markus Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Kardamom verrührt und dann die Masse in einem Geschirrtuch zuhause für 24 Stunden abtropfen lassen. Dann Feigen halbiert, in einer Auflaufform mit Zitronensaft, selbstbereiteten Granatapfelsirup und gehackten Mandeln und Honig gegart. Serviert wurden dann die Feigen mit 2 Nocken der nun festen Joghurtmasse, einigen Granatapfelkernen und gehobeltem Halva. Interessant !  
Der Chardonnay wusste zu gefallen





Die Tischdekoration war vom Herbst geprägt.

Wir beschließen den Kochabend frohgemut und trefflich gestärkt.

Zu erwähnen ist noch, dass die Weine durch den Vater von Christopher entsprechend dem Menüplan ausgewählt wurden – und es hat gepasst.

Bericht und Bilder: Rudolf, im November 2022



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

Kochabend vom 18.11.2022 im Gemeindehaus der Pfarrei Heilige Familie, Freiburg

Menü: CdC-Prüfungsmenü Markus

Amuse: Markus	Krokette vom Ochenschwanz, Vitello Tonnato, Zwiebel-Tartelette <i>2020-er Crémant Rosé brut Bercher-Schmidt / Oberrotweil</i>
Vorspeisen: Markus	Consommé vom Ochenschwanz mit Agnolotti al plin <i>2018-er Carema DOC Nebbiolo di Carema / Carema</i>  Risotto vom Venere-Reis, Confiertes Saibling Kürbis-Safran-Sabayon <i>2020-er Chardonnay Eckkinzig Knab / Endingen</i>  Himbeersorbet
Hauptgang: Markus	Entenbrust an Honig-Recioto-Sauce, cime di rapa, Maronen <i>2016-er Amarone della Valpolicella Monte Zovo / Caprino Veronese</i>
Dessert: Markus	Pochierte Birne zabaione a moscato torta tenerina <i>2021-er Moscato d'Asti La Caliera Borgo Maragliano / Loazzolo</i>

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

**Gäste:** LK Jürgen Becker, Ehrenmarmite Roland Burtsche, Markus Frank, Christopher, Johannes, Kurt



Eine ordentliche Weile ist es her, dass wir in unserer Chuchi Freiburg eine Prüfung erleben durften. Zuletzt legte unser Bruder HaJo im Mai 2019 seine CdC-Prüfung ab.

Also, schon etwas Besonderes nach all den vermaledeiten Zeiten.

Unser jüngster Kochbruder - in seinem Fall ist tatsächlich sein Lebensalter gemeint - Markus hatte sich für dieses Jahr 2022 fest vorgenommen seine Chef-Prüfung abzulegen. Seit 4 Jahren ist Markus schon Bruder in unserer Chuchi, aber bisher sollte es nicht sein mit seiner Prüfung, die Gründe sind satzsaam bekannt.

Große Aufregung und Freude daher allseits unter uns Brüdern, und wunderbar auch, dass zum Prüfungsabend unser Landeskanzler anwesend war, herzlichen Dank lieber Jürgen!

Neben unserem Landeskanzler begrüßten wir unseren Ehrenmarmiten Roland Burtsche, den großen, alten Chef des unbestrittenen „Numero-Uno-Hotels“ in Freiburg. Als weitere Gäste - und mit ebenso großer Vorfreude - waren unsere 3 Novizen und unser ältester Bruder Markus unserer Einladung gefolgt.



Alle Achtung, endlich, nach mehr als 2 Jahren mal wieder an einem festlich gedeckten Tisch 11 Brüder und Gäste versammelt, die gespannt auf die kulinarischen Ideen unseres Prüflings Markus warteten.

Und sie wurden allesamt in keiner Weise enttäuscht, im Gegenteil!

Italien und überwiegend die Region Piemont hatten Markus die Anregungen zu seinen Kreationen gegeben.



Eine Krokette vom Ochenschwanz zusammen mit klassischem Vitello Tonnato sowie einer äußerst aparten und schmackhaften Zwiebel-Tartellette ergaben den Teller für das Amuse-Bouche. Hervorragend! Wenn auch vielleicht ein klein wenig üppig ...

Ein prickelnder und erfrischender Crémant Rosé vom Weingut Bercher-Schmidt, Kaiserstuhl, sorgte für ausgleichendes Wohlgefühl.

Die Vorspeise bestand aus traumhaft mundender Ochenschwanz Consommé mit ebenso vorzüglich schmeckenden und optisch gelungenen Agnolotti al Plin.



Unser Ehrenmarmite Roland erklärte, Markus ohne weiteres jetzt in seiner Küche anzustellen, damit er fortan dieses köstliche Ochenschwanz Consommé zubereiten möge. Ein solches Gericht so wohlschmeckend zuzubereiten, hierfür finde sich so leicht kein gelernter Koch mehr. Besonders lobte er, dass Markus ganz offenbar den ganzen Ochenschwanz in seinem Menü verwendet hatte, eben schon beim Amuse mit der Ochenschwanzkrokette.

Diese Vorspeise wurde bestens durch einen schlichten Nebbiolo begleitet.



Auch beim Zwischengang mit Fisch wusste uns Markus durch und durch zu überzeugen: Risotto vom Venere-Reis, dazu ein confierter Saibling mit einer vorzüglichen Zabaione, bestehend aus Kürbis und Safran. Tolle Idee, ganz hervorragend zubereitet und einfach ausgezeichnete geschmackliche Harmonie, die durch die Weinbegleitung, einem frisch-mineralischen Chardonnay des Weingutes Knab aus Endingen bestens unterstützt wurde.

Eine kleine Erfrischung konnte uns Markus in Form eines ausgezeichneten Himbeersorbets darbieten.



Im Hauptgang eine Entenbrust, perfekt auf den Garpunkt zubereitet mit einer fantastisch gut schmeckenden Honig-Recioto-Sauce.

Einen geschmacklichen Kontrapunkt wie auch von der Konsistenz her starken Gegensatz zur Entenbrust bildete das den Gang begleitende Gemüse, Cime di Rapa, angenehm säuerlich im Geschmack und knackig im Biss.

Nicht jedermanns Sache aber doch hervorragend.

Für unsere Gaumen gab es hierzu als weiteren, kleinen und wohlfeilen Happen leicht karamellierte Maroni.

Eine sehr eigenständige Kreation und sehr wohlschmeckend noch dazu!

Die Weinbegleitung hierzu - ein Amarone della Valpolicella 2016, Monte Zovo/Caprino Veronese - war eine ausgezeichnete Wahl. Entgegen vielen Vertretern seiner Zunft war dieser Wein in keiner Weise überladen oder gar marmeladig, er hatte einfach großartige Aromen, die wunderbar passten.

Es folgte die Nachspeise mit einer pochierten Birne, einer Torta Tenerina mit einer „Zabaione a Moscato“, ein wahrlich sehr würdiger Abschluss dieses Menüs.

Im Mittelpunkt bei dieser Kreation stand der „Moscato d'Asti“, ein moussierender Dessertwein, welcher in der Region um die Stadt Asti im Piemont produziert wird. Zu 100 % besteht dieser Wein aus der Muskattraube und ist mit seinen etwa 5 % Alkohol wahrlich kein Schwergewicht. Große Klasse die kleine Schokotorte mit den pochierten Birnenstückchen und der Zabaione.



Die Jury war sich sehr schnell einig, für dieses Menü hat Markus das „Blaue Band“ aber sowas von verdient.

Ein äußerst launiger Kochabend mit einer durch und durch überzeugenden CdC-Prüfung ging so zu Ende.

Ausnahmslos alle Juroren, Kochbrüder, Prüfling und Gäste waren hellauf begeistert.

So kann's weitergehen, für Dich, lieber Markus, dann mit dem gelben Band und für uns alle anderen gleich in welcher Art ebenfalls.

Bericht: Alexis, Bilder: Karl-Heinz, Hans-Georg, November 2022



## Kochabend vom 17.12.2022 im Kochstudio Schwarzwald Küchen Huber in Ettenheim



In der Chuchi Freiburg ist es inzwischen liebgewordene Tradition, den Dezember-Kochabend gemeinsam mit unseren Damen durchzuführen. Da sich Viren aber bekanntlicherweise nicht um Traditionen scheren, hatten wir hiermit eine kleine Zwangspause einlegen müssen. Umso größer war nun dieses Jahr natürlich die (Vor)Freude auf diesen schönen, gemeinsamen Jahresabschluss.

Michael Huber, der seinerzeitige Geschäftsführer unseres ehemaligen Kochdomizils auf der Haid hatte in der Corona-Zeit sein eigenes Schwarzwald-Küchenstudio in Ettenheim eröffnet.



Der elegante Neubau mit großzügig gestalteten Räumlichkeiten wird im Obergeschoss von einer wunderschönen Küche inklusive Essbereich gekrönt. Der Beschluss war unter den Brüdern schnell gefasst, unser Weihnachtskochen in Ettenheim durchzuführen – welchem Michael Huber dankenswerterweise sofort zustimmte. Besonders freute uns, dass er während der gesamten Zeit als Küchenprofi und Ortskundiger zur Verfügung stand („Wo waren nochmal die Suppenteller?“) und uns auch beim Essen als Gast beehrte.

Aber von vorn:

Die Damen und Kochbrüder trafen ab 13 h nach und nach in Ettenheim ein, um sich zur Begrüßung bei einem Glas Champagner von Claude Beaufort - eine kleine Reminiszenz an unseren diesjährigen Ausflug in die Champagne -, auf den Tag einzustimmen. Alexis, Hajo und Markus hatten dazu Kleinigkeiten an Fingerfood vorbereitet. Angenehm gestärkt machten die Damen sich auf den Weg zur von Sabine M. vorbereiteten Stadtführung durch Ettenheim. Dir, liebe Sabine, nochmals ein ganz herzliches Dankeschön dafür!

Die Brüder ihrerseits machten sich an die Arbeit – welche aber zunächst aus einem kurzen „prozessualen“ Einschub bestand: Da Hans-Georg sich nach langen Jahren als Chuchileiter von diesem Amt zurückziehen wollte, stand die Wahl eines neuen CL an. An dieser Stelle, lieber Hans-Georg, sei dir aber nochmals herzlichst gedankt – für deinen unermüdlichen Einsatz für die Chuchi Freiburg und den ganzen CC! Als Hans-Georgs Nachfolger ab 2023 wurde Markus gewählt; zum Stellvertreter wurde Karl-Heinz bestimmt. Der zweite Agendapunkt der kurzen Sitzung war ein sehr erfreulicher, da wir gleich drei neue Brüder offiziell in unsere Chuchi aufnehmen konnten. Selbstredend einstimmig in den Rang des Casserollier wurden Christopher, Johannes und Kurt erhoben, die uns schon seit einigen Monaten als Gäste begleitet hatten. Wir freuen uns alle auf die weiteren gemeinsamen Aktivitäten mit euch!

Als Wermutstropfen bleibt der Weggang eines anderen Bruders zu vermerken: Stephan wird die Chuchi Freiburg bedingt durch seinen Umzug in die Schweiz zum Jahreswechsel verlassen, aber als „wilder Marmite“ im CC verbleiben. Dies war somit die letzte Teilnahme Stephans an einem Kochabend als Bruder der Chuchi Freiburg, zu dem er uns einen Champagner Monsigny mitgebracht hatte. Wir wünschen dir, lieber Stephan, alles Gute und begrüßen dich selbstredend gerne wieder als Gast in unseren Reihen!

Nachdem die „bürokratischen Hürden“ genommen waren, konnten wir uns dem Wesentlichen zuwenden und begaben uns gemeinsam an den Herd! Das erdachte Menü, das sowohl uns, als natürlich auch unsere Liebsten und Gäste erfreuen sollte, setzte sich wie folgt zusammen:

### **Amuse (Löffel von Karl-Heinz und Stephan)**

Hummer mit Champagnergelée

\*\*\*

### **1. Vorspeise (Kurt und Rudolf)**

Wachtel an Risotto und Wirsing

\*\*\*

### **2. Vorspeise (Alexis und Markus)**

Hechtklößchen an selbstgemachten Spinat-Nudeln und Hummersauce

\*\*\*

### **Hauptgang (Christopher, Johannes und Hajo)**

Rehrücken, Pommes Duchesse an Rosenkohl, schwarzen Nüssen und Preiselbeerbirne

\*\*\*

### **Dessert (Hans-Georg und Karl-Heinz)**

Schokoladenkuchen – Zitronencreme – Crème brûlée

Während der Zubereitungszeit waren unsere Damen von der Stadtführung zurückgekehrt und wärmten sich bei Kaffee und Weihnachtsgebäck im Erdgeschoss des Küchenstudios auf – es war dann doch ordentlich kalt an diesem Wochenende. Gegen 18.30 h fanden wir uns dann alle zum offiziellen Beginn zusammen.



Für ihren Auftakt hatten Karl-Heinz und Stephan Hummerschwänze in einem feinen Gelée auf Champagner-Basis eingebettet und auf dem Löffel mit einem fruchtig-scharfen Chutney aus Fava-Bohnen, Mango und Chili angerichtet.

Dazu tranken wir einen Champagner Veuve Pelletier Brut.  
Ein gelungener Einstieg in einen schönen Abend!

Für die erste Vorspeise konnte sich Kurt ganz in seinem Handwerk ausleben und die Wachteln fachmännisch zerlegen. Deren Brust und Keule wurden dann von Kurt und Rudi – perfekt gewürzt und auf den Punkt angebraten – mit etwas Risotto und Wirsing angerichtet.  
Eine stimmige Kombination, die Lust auf mehr machte.



Dazu tranken wir einen 2021er Kieselberg, Riesling Spätlese vom Weingut Sitzius.



Im Folgenden war ein großer Klassiker der badisch-elsässischen Küche an der Reihe: Hechtklößchen.

Frischer Hecht aus dem Rhein wurde mit viieeel Geduld von den berühmigten Y-Gräten befreit und mit Sahne, Eiweiß und Gewürzen zu einer feinen Farce verarbeitet. (Hierfür hatte der Thermomix dann doch tatsächlich mal tadellosen Dienst verrichtet...)

Die pochierten Hechtklößchen wurden von Alexis und Markus an selbstgemachten Eiernüdelchen - mit Streifen vom Babyspinat und einer Messerspitze Butter versehen - und einer eigens zubereiteten Hummersauce angerichtet.

Dazu reichten sie einen mineralischen Riesling Quartzit vom Weingut Riffen in Bingen am Rhein – fein!



Die Hauptakteure des Abends – mehrere Stränge wunderbaren Rehrückens – wurden vom Hajo im Vorfeld sauber entbeint und pariert. Knochen und Abschnitte wanderten selbstverständlich in den Fond, welcher die Basis für die Wildsauce bildete. Der Rücken wurde scharf angebraten und bei niedriger Temperatur auf den Punkt zu Ende gegart. Als Beilagen bereiteten Christopher, Johannes und Hajo ein schönes Assortiment aus zarten Pommes duchesse, knackigem Rosenkohl und

ebenjener Wildsauce zu. Als i-Tüpfelchen schnitt Hajo noch Scheiben seiner selbstbereiteten „badischen Trüffel“ – also eingelegten schwarzen Nüssen – auf. Auch Getränke-technisch blieben wir im Badischen und tranken einen Spätburgunder vom Weingut Knab in Endingen am Kaiserstuhl.

Eine winterlich-stimmige Gesamtkomposition, die uns alle glücklich und wohlgesättigt zurückließ!



Nicht aber ohne Platz für das Dessert zu lassen, versteht sich. Hierzu hatte sich nämlich Hans-Georg mit einem sehr schokoladigen Schokoladenkuchen mächtig ins Zeug gelegt. Karl-Heinz trug noch eine zarte Crème brûlée und eine luftig-lockere Zitronencreme bei, sodass auch der Abschluss des Menüs nichts zu wünschen übrigließ.

Der 2021er Muscato d'Asti La Morandina bildete eine fruchtig-frische Ergänzung dazu.

Es lässt sich festhalten und war aus aller Munde zu vernehmen: Ein rundum gelungenes und wohlschmeckendes Menü. Großes Kompliment an alle Köche!

Aber was wäre ein festliches Essen ohne einen schön eingedeckten Tisch?

Hierfür zeichnete sich Sabine S. verantwortlich und gestaltete mit viel Liebe zum Detail eine stimmungsvoll weihnachtliche Atmosphäre.



Auch dir, Sabine, nochmals ein ganz herzliches Dankeschön für deinen großen Einsatz!

Der Jahresabschluss 2022 der Chuchi Freiburg stand somit den kulinarischen Erlebnissen des gesamten Jahres in nichts nach – und war natürlich bei weitem noch nicht zu Ende. Um Michael Hubers grandiose Siebträgermaschine, um das einen oder anderen Fläschchen Digestif oder natürlich um die sträflich vernachlässigten halbgefüllten Weinflaschen musste sich selbstredend auch noch gekümmert werden.

Nach getaner „Arbeit“ verabschiedeten wir uns dann mit den besten Weihnachts- und Neujahrs-Wünschen voneinander und begaben uns durch die klirrend kalte Nachtluft nach Hause.