

CC Freiburg Kochberichte 2014





Kochabend vom 17. Januar 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Karl-Heinz	geräucherte Gänsebrust, Mango und Minze Räucherlachs-Sushi mit Wasabi Rosé d' Anjou Chateau de Champteloup
Vorspeise Karl-Heinz-	gebratene Kalbsleber mit Feldsalat, Birnen, gerösteten Walnüssen und Blätterteigstange Rosé d' Anjou Chateau de Champteloup
Hauptspeise Werner	Maispoulardenbrust mit Flusskrebs-Sauce, Spinat und Basmati-Reis Sauvignon Blanc Spätlese, Burkheimer Feuerberg WG Vogtsburg-Burkheim
Nachspeise Rudolf	Birnen-Tarte, Crème Chantilly und Vanille-Eis Jahrgangs-Sekt 2012, Käsleberg WG Vogtsburg-Oberrotweil

Anwesende Brüder:

Alexander Theegarten, Helmut Gilch, Markus Frank, Alexis Schmelzer, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Hans-Georg Friedel, Werner Schnellen, Stephan Wössner (kam verspätet direkt aus München) und Hans Kreim.

Gäste: Matthias Kaiser, Steuerberater aus Stegen, Malte Bayer aus Lahr

„Nichts ist schwerer zu ertragen, als eine Reihe von Feiertagen“ mag sich so mancher Bruder gesagt haben und war sehr froh, wieder im Kreise der Brüder kochen zu können. Der erste Kochabend im neuen Jahr und die Kochmannschaft zeigten, dass weniger auch einen starken Genuss bieten kann. Weniger Gänge, jedoch jeder Gang von hervorragender Qualität!



Karl-Heinz, der sich mittlerweile zum wahren Meister von "Appetitanregen" aufgeschwungen hat, reichte uns eine geräucherte Gänsebrust auf einer Mangoscheibe, abgerundet mit einem Minzblättchen. Als Gegenpol zu Frankreich, eine Kleinigkeit aus Japan: Räucherlachs-Sushi auf einem Tupfer Wasabi. Dazu tranken wir einen Rosé d'Anjou vom Chateau Champteloup. Ein vielversprechender Auftakt für den Abend.



Als Vorspeise servierte uns Karl-Heinz eine wunderbar zart gebratene Kalbsleber, umgeben von einem Feldsalat, ergänzt durch karamellierte Walnüsse, gewürzt mit Piment d'Espelette. Das wunderbare Aroma von gebratenen Birnenscheiben rundete das gesamte Geschmacksbild hervorragend ab. Weinbegleiter war der Rosé d'Anjou vom Chateau Champteloup. Große Klasse und weiter so!!

Nun kam mit dem Hauptgang der große Auftritt von Werner. Eine, auf der Haut gebratene Maispouardenbrust mit einer delikaten Flusskrebssauce, Spinat und Basmatireis entzückte uns auf's Neue. Diesen Klassiker von Witzigmann hat Werner hervorragend umgesetzt - Chapeau Werner!! Auch der dazu ausgesuchte Wein, ein Sauvignon Blanc Spätlese, Burkheimer Feuerberg von der Winzergenossenschaft Vogtsburg-Burkheim harmonierte bestens mit dem Geflügel und den Krebsen.



Den Abschluss bildete die wunderbare Birnen-Tarte von Rudolf gebacken, mit einer Crème Chantilly und einer Kugel Vanille-Eis serviert. Ein klassischer Mürbteigboden wurde mit reifen Birnen belegt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit etwas zerstoßenem Piment gewürzt. Dazu tranken wir einen Jahrgangs-Sekt 2012, Käsleberg von der Winzergenossenschaft Vogtsburg-Oberrotweil. Dank an die Kochmannschaft für dieses sehr schöne „Jahresauftakt-Menü“!!



Kochabend vom 14. Februar 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Vorspeise Hans-Georg	Geflügelleberterrine 2012 Pinot Noir Blanc de Noris, Münchweier Kirchberg Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier
Vorspeise Malte Bayer	gebratene Jakobsmuschel auf Karotten-Couscous 2012 Riesling, Kabinett trocken Weingut Stadt Lahr
Zwischengang Alexander	Skrei auf Safran-Muschelragout 2011 Schloss Rheinhartshausen Riesling trocken Rheingau
Hauptgang Alexander	Rehrücken, gespickt mit Entenstopfleber im Spinatblatt, zweierlei Rosenkohl, Petersilienwurzel und Spätzle 2010 Les Petites Pierres, Bourgogne Pinot Noir Louis Jadot
Dessert Hans	Orangen-Ricotta-Parfait auf Campari-Gel 2002 Wehlener Sonnenuhr Spätlese Weingut Joh.Jos. Prüm, Bernkastel/Mosel

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Markus Frank, Helmut Gilch, Hans Kreim, Rudolf Saier, Stephan Wössner, Hans-Georg Friedel und Werner Schnellen

Gäste: Herr Veith Bürkle, Kandern und Malte Bayer, Lahr

Am zweiten Kochabend in dem noch jungen Jahr 2014 war die Zahl der Brüder, die am frühlingshaft geschmückten Tisch saßen, etwas reduziert, doch mit unseren Gästen hatten wir dann doch eine stattliche Tafelrunde. Wie üblich, begann die Kochmannschaft kurz nach 16 Uhr mit dem „Rüsten“ der einzelnen Gänge.



Nachdem CL Alexander pünktlich um 18:30 Uhr alle Brüder und Gäste begrüßt hatte, servierte uns Hans-Georg eine Geflügelleberterrine im karottengelben Mantel, mit Einlagen von Zucchini und fein gehackten Totentrompeten. Ein Löffel Dipp und ein kleines Salatbouquet begleiteten diesen Gaumenschmeichler. Hans-Georg wählte zu dieser Terrine einen 2012 Pinto Noir Blanc de Noir vom Weingut Isele aus E.-Münchweier - eine sehr gute Wahl. Chapeau Hans-Georg!!



Unser Gast Malte Bayer übernahm die Aufgabe, uns ein Karotten-Couscous zuzubereiten, auf dem eine gebratene Jakobsmuschel drohnte, umgeben von einem wunderbaren Krustentier-Karottenjus. Schön anzusehen für das Auge, schöne Aromen dank Ingwer und Zitronengras für den Gaumen. Mit leichter Unterstützung von Werner hat Malte diese Aufgabe beeindruckend gemeistert. Dazu tranken wir einen 2012 Riesling vom Weingut Stadt Lahr.

Was wäre ein Winter ohne Winterkabeljau? Alexander bot uns einen zart pochierten Skrei auf jungem Blattspinat mit einem fein abgeschmeckten Safran-Muschelragout. Weiß, grün und gelb waren die dominanten Farben auf dem Teller und der Geschmack - es war ein Gedicht!! Ein 2011 Rheingau-Riesling ergänzte diesen Gang hervorragend.



Und so könnte es weitergehen! Und es ging so weiter. Denn Alexander servierte zum Hauptgang ein mit Foie Gras de Canard (im Spinatmantel) gespicktes Rehfilet an einem genialen Wildjus (eine Konsistenz wie Sirup). Umgarnt war das zart gegarte Reh mit zweierlei Rosenkohl, entblättert und als Püree, Petersilienwurzel und handgeschabte Spätzle. Dazu tranken wir einen 2010 Les Petites Pierres, Bourgogne Pinot Noir von Louis Jabot. Ein Genuss - einfach ohne Worte!!

Hans servierte zum Abschluss des Kochabends ein Orangen-Ricotta-Parfait auf einem Campari-Gel-Spiegel, dekoriert mit Orangenfilets und gehackten Pistazien. Dazu wurde ein 2002 Wehlener Sonnenuhr, Spätlese, Weingut Joh.Jos. Prüm, Bernkastel/Mosel serviert, der sich sehr gut mit der leichten Bitternis des Campari vertrug.





Kochabend vom 14. März 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Werner	Räucherfischmousse mit kleinem Salat und Meerrettichsauce 2012 Pinot Noir Blanc de Noirs Münchweier Kirchberg, Weingut Isele
Vorspeise Werner	Bärlauchsuppe mit Fischklösschen 2012 Pinot Noir Blanc de Noirs Münchweier Kirchberg, Weingut Isele
Vorspeise Hans-Georg	Kalbskopf am Sauce Gribiche 2012 Chardonnay Haselstaude Kabinett trocken Weingut Lothar Schwörer Kippenheim
Hauptspeise Hans-Georg	Rinderzunge in Madeira-Sauce, Kartoffelknödel und Wirsing mit Orangenfilets 2012 Chardonnay Haselstaude Kabinett trocken Weingut Lothar Schwörer Kippenheim
Nachspeise Karl-Heinz	Apfel-Crumple mit Vanille-Eis 2012 Grauburgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft Britzingen

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Alexis Schmelzer, Hans-Georg Friedel, Werner Schnellen, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner, Rudolf Saier, Helmut Gilch, Markus Frank und Hans Kreim.

Die Kochmannschaft begann wie üblich, pünktlich kurz nach 16 Uhr mit dem Rüsten der einzelnen Gänge. Um 18:30 h eröffnete unser Chuchileiter mit einem Glas Champagner Moët & Chandon Imperial (dem edlen Spender Stephan sei Dank) den Kochabend.



Als Amuse Bouche servierte uns Werner eine Mousse von geräucherter Forelle und Lachs, begleitet von einem kleinen Salatbouquet und etwas Meerrettichsauce. Die Mousse liess sich sehr gut aus den Timbaleformen lösen und thronte wunderbar in ihrer weiß-roten Farbe auf dem Teller. Der Rauchgeschmack war zurückhaltend angenehm und die frische des Salates ergänzten sich hervorragend. Dazu tranken wir einen Schluck vom 2012 Pinot Noir Blanc de Noirs Münchweier Kirchberg, Weingut Isele.



Weiter erfreute uns Werner mit einer Bärlauchsuppe (Bärlauch aus dem eigenen Garten) mit einer Einlage von köstlichen Fischklösschen. Mit dem frischen Bärlauch hielt das Frühjahr Einzug in unser noch junges Küchenjahr. Da uns der Pinot Noir Blanc de Noirs so gut mundete, blieben wir auch bei diesem Gang dabei.

Hans-Georg ging ein hohes Risiko mit seinem „Kalbskopf“ an Sauce Gribiche ein. Kalbskopf sollte für ihn eine Premiere sein - „noch nie gemacht, aber ich traue mich einmal“! Zu seinem Leidwesen musste er dann beim Abholen der bestellten Ware feststellen, dass aus dem Kalbskopf mit Maske, Kalbsbäckle geworden sind. Nun, gute Köche zeichnen sich dadurch aus, dass sie sich dann immer zu helfen wissen. Hans-Georg entschloss sich, die Bäckchen in einem Gemüsesud zu köcheln. So entstanden wunderbar zarte Kalbsbäckchen die mit einer sehr gelungenen Sauce Gribiche und einem angeschmolzenen Kartoffelchen serviert wurden. Dazu mundete der 2012 Chardonnay Haselstaude Kabinett trocken vom Weingut Lothar Schwörer aus Kippenheim hervorragend.



Die zweite Premiere von Hans-Georg war eine Rinderzunge in einer Madeira-Sauce mit selbst gemachten Kartoffelknödeln. Hierfür wurde das richtige Stück geliefert und Hans-Georg konnte wie geplant ans Werk gehen. Hans-Georg präsentierte uns einen Teller mit einer großen Scheibe Rinderzunge in einem Spiegel von sehr feiner Madeira-Sauce, begleitet von in Butter sautiertem Wirsing und mit einem gefüllten (Speck und Croutons) Kartoffelknödel. Wir blieben beim Chardonnay - ein großartiger Gang mit einem großartigen Wein.

Das Dessert stellt an den Nachspeisler immer die größte Herausforderung, da mit dem Dessert ein Menü unvergesslich wird oder belanglos bleibt.



Karl-Heinz stellte sich dieser Herausforderung und krönte mit seinem Apfel-Crumble mit selbstgemachtem Vanille-Eis unser heutiges Menü. Der 2012 Grauburgunder Kabinett trocken von der Winzergenossenschaft in Britzingen rundete mit seiner Frische das Dessert wunderbar ab.

Und wieder ist es der Kochmannschaft gelungen, allen Brüdern ein unvergessliches Menü zu bereiten, das in rekordverdächtiger Zeit um 19h50 genossen war.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 21.03.2014



Kochabend vom 11. April 2014 bei der Firma Sauter Cumulus, Freiburg

Menü:

Amuse Bouche

Geräucherte Forelle auf
Kohlrabicrème mit frittiertem
Basilikumsblättchen im Löffel

Karl-Heinz
Stephan

Sekt „Geldermann brut
Rosé“

1. Vorspeise

„Bibiliskäs“ mit Wurzelbrot und
Radieschen

Karl-Heinz
Stephan

2012er „Kalkbödele“
Grauburgunder tr. QbA

2. Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln
und Majoran

Karl-Heinz
Stephan

2012er „Kalkbödele“
Grauburgunder tr. QbA

Hauptspeise

Krustenbraten mit Kraut-und
Kartoffelsalat mit braunem Fond

Karl-Heinz
Stephan

Ganter Urtrunk

Nachspeise

Quarksoufflée à la Karl-Heinz mit
Pflaumenmus

Karl-Heinz
Stephan

2011er „Freiburger
Spätburgunder“
Weinhaus Ihrigen

Anwesende Brüder:

Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Helmut Gilch, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner

Gäste:

keine



Bei fast frühlingshaften Temperaturen und herrlichem Sonnenschein trafen wir uns zum heutigen Kochabend in recht überschaubarem Kreis.

Unsere beiden „Novizen“ Karl-Heinz und Stephan waren, wie bei unserem letzten Kochabend besprochen, auserkoren, den heutigen Abend selbstständig zu gestalten.



Dies taten die beiden dann auch und zwar mit betont regionaler und auch saisonaler Küche, wie das Menü und auch die hierzu gereichten Getränke zeigen.

Um das Ergebnis vorweg zu nehmen, auch so genannte einfache Gerichte schmecken immer wieder hervorragend. So ging es uns auch mit den Speisen an diesem Abend, es hat alles allen sehr gut geschmeckt.



Die Tücken liegen wie immer im Detail. Fehler treten eben bei gerade diesen so genannten einfachen Gerichten eher mehr zu Tage, weil jeder diese Gerichte bestens kennt, vielleicht auch jeder eine bestimmte Variante oder Abwandlung des Gerichtes im Kopf hat und diese dann besonders präferiert und andere dann nicht mehr so richtig zu würdigen vermag.



Karl-Heinz und Stefan jedenfalls haben sich wirklich wacker geschlagen und kredenzten uns bodenständiges und schmackhaftes, was Anlass zu reichhaltiger Diskussion gab.





Kochabend vom 09. Mai 2014 bei Sauter-Cumulus

	Menü
Amuse Bouche Karl-Heinz	Lachsklösschen auf dem Löffel Moët Chandon Imperial
Vorspeise Stephan/ Rudolf	Bärlauchterrine mit Lamm-Carpaccio Sauvignon Blanc
Vorspeise Karl-Heinz	Forchheimer Kartoffel an Ei und Kaviar Belvedere Vodka
Zwischengang Stephan	Steirische Fischsuppe Riesling aus dem Kaiserstuhl
Hauptgang Stephan	Kalbsfilet mit Kräuterkruste an Spargel-Morchel-Ragout 2005 Saint Émilion Chateau du Beau Vallon
Vordessert Karl-Heinz	Ziegenkäse auf Blätterteig mit Früchten 2005 Chateau du Beau Vallon Saint Émilion
Dessert Werner	Gebratene Ananas mit Erdbeeren und Rhabarbergrütze Oberrotweiler Muskateller Sekt Extra Trocken

Anwesende Brüder:

Alexander Theegarten, Alexis Schmelzer, Karl-Heinz Stöhr, Rudolf Saier, Werner Schnellen, Stephan Wössner, Hans-Georg Friedel, Helmut Gilch, Markus Frank und Hans Kreim.

Gäste: LK.a.D. Horst Dieter Ruhland aus Überlingen



Schon bei der Anfahrt zur Chuchi begrüßten uns zwei Regenbogen, die sich dann nach wenigen Minuten in einen vereinigten. Ob dieses Naturschauspiel wohl das Bühnenbild des heutigen Abends sein sollte?

Denn es stand an, den bisherigen Landeskanzler, Horst-Dieter Ruhland, zu verabschieden und den neuen Landeskanzler, Alexis Schmelzer, zu begrüßen und ihm viel Glück bei der Führung der Region Schwarzwald-Bodensee zu wünschen.

Zu diesem Anlass wollten die Köche des heutigen Abends natürlich ein würdiges Menü kredenzen. Großes Programm, viel Vorbereitung und viele fleißige Hände schufen innerhalb kurzer



Zeit Großartiges.

Karl-Heinz servierte als Amuse Bouche ein Lachsklößchen auf einem Löffel, welches auf einer feinen Creme aus Butter, Ei und Dill lagerte. Dazu ein Glas Moët Chandon Imperial, ein gelungener Start in ein viel versprechendes Menü.

Als erste Vorspeise servierten Stephan und Rudolf eine Bärlauchterrine mit einem Lamm-

Carpaccio.

Die Basis der Terrine bildeten Buttermilch und Schlagsahne, das machte sie sehr frisch, und mit dem Lamm-Carpaccio ergab sich ein schöner weiß-roter Anblick. So machte schon die Optik Appetit.

Mit dem Sauvignon Blanc hatten die Köche einen schmeichelhaften Begleiter zu diesem



de.

Gang ausgesucht - Kompliment!

Als zweite Vorspeise servierte Karl-Heinz einen Teller, in dessen Mitte ein Sockel aus gestampften Kartoffelstücken, abgeschmeckt mit Sauerrahm und Schnittlauch, platziert war. Darauf lag ein pochiertes Eigelb, welches von einer Nocke schwarzen Kaviars gekrönt wurde. Dieses Kunstwerk wurde umgeben von rotem, grünem und gelben Pesto. Eine optisch wie geschmacklich gelungene Komposition, welche durch einen zum Kaviar passenden Schluck Vodka Belvedere begleitet wurde.

Als Zwischen- und Fischgang trug Stephan dann eine Steirische Fischsuppe aus Süßwasserfischen, inspiriert durch ein Rezept von Johann Lafer, auf. Die Fischeinlage bestand aus Forelle, Lachsforelle, Wels und Flusskrebsschwänzen. Der klare Fischfond und die Gemüsebelegungen bildeten mit dem Fisch zusammen ein harmonisches Geschmacksbild. Fisch schwimmt am liebsten in Riesling vom Kaiserstuhl, so war es dann auch. Sehr schöner Gang, Kompliment an den Koch.





In der Spargelzeit kommt man natürlich an diesem wunderbaren Gemüse nicht vorbei. Spargel und Morcheln, beides Klassiker der Frühlingsküche, vereint in einem Ragout, dazu ein Kalbsfilet im Kräutermantel - was will die Seele mehr? Stephan hat für uns diesen Frühlingsklassiker gekocht, was ihm aufs Beste gelungen ist. Solch ein großartiger Gang verdient natürlich einen außergewöhnlichen Wein wie den 2005 Chateau du Beau Vallon Saint Émilion - großes Lob an den

Koch!

Als Vordessert servierte uns Karl-Heinz einen weiteren Klassiker, Ziegenfrischkäse mit Feigen. Die Feigen wurden in Rotwein mit einer Gewürzmischung des Orients pochiert. Der Rote war auch zum Ziegenfrischkäse köstlich.



Das abschließende Dessert verblieb nun Werner. Er servierte uns eine Scheibe von einer gebratenen Ananas, begleitet von einer Rhabarbergrütze, welche auf einer Mascarponecreme ruhte, umgeben von marinierten Erdbeeren und einer Nocke Erdbeereis. Dazu schenkte Werner einen Oberrotweiler Muskateller Sekt Extra Trocken aus. Ein köstlicher,

voll in die Jahreszeit passender, Abschluss eines nicht alltäglichen Menüs. Allen beteiligten Köchen ein ganz großes Lob für den gelungenen Abend.

Die Chuchi Freiburg stellt nun wieder den Landeskanzler!

Unser CL Alexander würdigte bei seiner Begrüßung die Verdienste von Horst-Dieter, der als Nachfolger von Hugo Beyer, seit 2003 Landeskanzler der Region Schwarzwald-Bodensee war und dankte ihm. Besonders erfreulich ist, dass sich die persönlichen Kontakte in den vergangenen Jahren intensiviert haben und Horst-Dieter es sich nicht hat nehmen lassen, bei den gebotenen Möglichkeiten unsere Chuchi mit seiner Anwesenheit zu beehren. Horst-Dieter bedankte sich mit einem Weinpräsent vom Weingut Vollmayer vom höchsten Weinberg Deutschlands, dem Hohentwiel. Nach Übergabe der Insignien des Landeskanzlers wünschten alle Anwesenden Alexis alles Gute in seinem neuen Amt, in das er beim Chuchileitertreffen in Donaueschingen am 26.04.2014 gewählt worden war.

Alexis skizzierte im Wesentlichen 3 Ziele seiner Amtszeit: die Pflege und Erweiterung der Kontakte unter den Chuchis in der Region, die Gründung neuer Chuchis und die Gewinnung von Nachwuchs. Trefflich ausgedrückt war dies in einer Überschrift aus einem Zeitungsbericht: „Nachwuchs zum Fressen gern“.



Kochabend vom 13. Juni 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Karl-Heinz	Tomatenwürfel mit Original-Mozzarella aus Neapel
Vorspeise Karl-Heinz	kaltes Süppchen von der Gurke
Vorspeise Karl-Heinz	Flusskrebse am Salat von jungem Spinat 2012-er Roter Gutedel, Auggener Schäf
Zwischengang Karl-Heinz / Hans-Georg	Gebratene Kalbsleber und gebratener Spargel 2012-er Roter Gutedel, Auggener Schäf
Hauptgang Hans-Georg	Ossobuco vom Ortenauer Lamm, Orangenpolenta und Okragemüse 2012-er Spätburgunder Rosé, Laufener Altenberg, Terroir
Dessert Karl-Heinz / Hans-Georg	Salat von frischen Erdbeeren und Vanilleeis

Anwesende Brüder:

Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Helmut Gilch, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr,.

Gäste: keine

Kochabend in Minirunde...

Eine Absage unseres Kochabends, darüber waren wir uns schon im Frühjahr einig, nachdem klar war, dass Alexander und Alexis bei der Großmarmitage in Bremen weilen, kam auch nach den weiteren Absagen von Hans, Werner und Stephan zur Freude der verbliebenen 5 Kochbrüder nicht in Frage. Den beiden Köchen Karl-Heinz und Hans-Georg gelang unter Mithilfe von Rudolf ein sehr ansprechendes sommerliches Menü, das nicht nur die Gaumen aller Anwesenden gekitzelt, sondern vielmehr ob der minimierten Portionsgröße auch unserer Kasse einen Gefallen erwiesen hat.

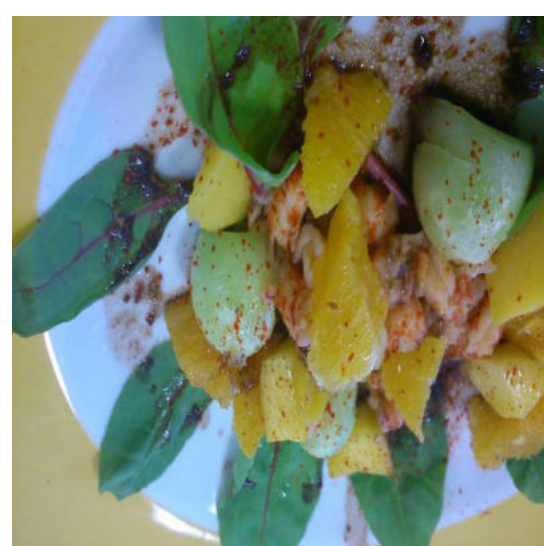


Zu Beginn unseres Abends stießen wir an einem festlich angerichteten kleinen Tisch auf das Wohl unseres Geburtstagskindes Hans an. Rudolf hatte ein Sträußchen Ringelblumen umgarnt mit Rosmarinzweigen aus dem eigenen Garten mitgebracht und mit Erdbeeren umlegt.



Sodann eröffnete Karl-Heinz mit einem Gruß aus der Küche - kleine Tomaten mit Original-Mozzarella aus Neapel das Essen, ein erster köstlicher Genuss.

Im kalten Gurkensüppchen hatte Karl-Heinz mild geräucherte dünne Lachstranchen versteckt, eine wunderbare Geschmacksharmonie, dazu sehr ansprechend ein selbst gebackenes Score mit Käutern der Provence.



Beim Salat von jungem Spinat mit Flusskrebsen mit Filets von Orangen und Mango, nappiert mit einem Dressing von zweierlei Balsamico mit Johannis- und Himbeermarmelade, mit einem Hauch Chilipulver, lief Karl-Heinz zur Hochform auf, ein wahres Highlight an diesem Abend.

dieser Versuch war es wert, unternommen zu werden. Dazu reichte Karl-Heinz noch einige in Portwein und Balsamico geköchelte Zwiebeln, die mit ihrer süßlichen Nuance das Fleisch unterstützten.

Hans-Georg ergänzte den Gang mit Knoblauch, Petersilie und Tomaten scharf angebratenen Spargelköpfen. Sehr ansprechend zu diesen Gängen harmonisierte der angestellte rote Gutedel Auggener Schäf.





Die Idee zum Hauptgang von Hans-Georg findet sich im Märzheft von falstaff, in dem verschiedene Gerichte zu Ostern vorgestellt worden waren. Ein Ossobuco vom Lamm, das war doch eine Neuigkeit in unserer Küche, ebenso wie das Okra-Gemüse. Dieses bereits seit ca. 4000 Jahren bekannte Gemüse aus der Familie der Malven-gewächse wächst an einem ca. 2,50 m hohen Strauch

und hat von Afrika aus seinen Einzug auf fast alle Kontinente gehalten.

Um beim Kochen die Absonderung einer schleimigen Flüssigkeit zu verhindern wird das Okra entweder 1-2 Stunden in Zitronenwasser gelegt oder, wie Hans-Georg es praktiziert hat, in Essigwasser etwa 3 Minuten blanchiert. Nach dem Abtropfen wird es mit Knoblauch, fein gehackten Zwiebeln, geriebenem Ingwer angebraten und mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Chilipulver und Salz gewürzt. Die Beinscheibe vom Lamm wird kurz in Olivenöl angebraten und anschließend in einen Topf gegeben. Karotten, Zwiebeln und Kartoffelwürfel werden in der selben Pfanne angebraten, dann wird Staubzucker und Tomatenmark hinzugegeben und nach leichtem Karamelisieren mit Rotwein und Fond abgelöscht. Alles schmort dann im Topf in ca. 30 Minuten gar. Dazu gab es dann eine Orangenpolenta. Passend dazu wurde der Lauffener Altenberg, Spätburgunder Rosé verkostet.



Den süßen Schlusspunkt setze das von Karl-Heinz selbst gemachte Vanilleeis mit Raspeln von mars und der Erdbeersalat mit frischen Minzestreifen, gesüßt mit einem von Hans-Georg hergestellten Gelee aus Rhabarber und Erdbeeren, wozu wir einen Crément d'Alsace kosteten.

In der Kritik waren sich alle Kochbrüder darin einig, ein tolles Sommermenü mit Harmonie in Geschmack, am Tisch und der Küche genossen zu haben.



Kochabend vom 11. Juli 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Karl-Heinz	Basilikum-Sauermilch-Panna Cotta mit Tomaten-Sorbet Chardonnay 2013, Weinmanufaktur Krems
Vorspeise Karl-Heinz	Pfifferlinge mit selbstgebackenem Brot Chardonnay 2013, Weinmanufaktur Krems
Zwischengang Rudolf	Ceviche vom Steinbeisser mit sommerlichen Gemüse Sauvignon Blanc 2012, Weingut Aenis Binzen
Hauptgang Alexis	Gefüllte Kalbsbrust Genueser Art, Spinat und Nudeln St. Magdalener Classico, Vernasch, Weingut Anstz Waldgreis
Nachtisch Alexander	Passionsfrucht-Parfait im Schokoladenmantel mit Kirschen Sekt Edition Eva Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt/Pfalz
Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Hans-Georg Friedel, Helmut Gilch, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Hans Kreim.
Gäste:	Herr Veith Bürkle

Noch etwas berauscht vom außergewöhnlichen 7 : 1 - Sieg unserer Nationalmannschaft im Halbfinale der Fußballweltmeisterschaft gegen Brasilien trafen sich die Brüder in der Chuchi, um einen ebenfalls bemerkenswerten Kochabend zu gestalten.

Nachdem unser CL Alexander den Kochabend mit einem Glas Cremant auf unsere Geburtstagskinder (im Mai Hans und im Juni Hans-Georg) eröffnet hat, ging es zügig an den hübsch gedeckten Tisch, um das Amuse Bouche von Karl-Heinz zu genießen.



Sommerlich frisch präsentierte sich die Basilikum-Sauermilch-Panna Cotta, auf der eine Nocke Tomaten-Sorbet thronte. Panna Cotta einmal nicht süß sondern salzig, mit Kräutern und nicht mit Sahne sondern mit Sauermilch - eine willkommene Erfrischung an heißen Sommertagen. Das Tomaten-Sorbet, welches durch etwas Grapefruit noch zusätzliche Frische erhielt, rundete das Amuse Bouche auf's Feinste ab. Aus der Weinmanufaktur Krems in Österreich stammte der dazu passende Chardonnay. Kompliment dem Koch!

Als Vorspeise servierte Karl-Heinz, passend zur Jahreszeit, frische Pfifferlinge mit einer selbst hergestellten Brotvariante. Karl-Heinz benutzte dafür einen Pizzateig, den er in schmale Streifen schnitt und mit jeweils einer Scheibe durchwachsenen Speck belegte. Der Teig-Speck-Streifen wurde dann kunstvoll mehrfach gedreht, so ergab sich das Bild einer Spirale. Im Backofen wurde es dann solange gebacken, bis es eine ansprechende Bräune erreichte. Der Chardonnay aus Krems harmonierte auch sehr schön mit den Pfifferlingen. Alles wunderbar!



Rudolf brachte mit seinem Fischgang (Ceviche) Südamerika auf unseren Chuchi-Tisch! Mit dem Saft von frischen Limetten „garte“ er hauchdünne Scheiben vom Steinbeisserfilet. Auf dem Teller wurde der Steinbeisser zu einer Rose zusammen gefasst und von leicht sautiertem buntem Sommergemüse begleitet. Frischer grüner Koriander und einem kleinen Tupfen Ajvar rundeten diesen Fischgang ab. Der Sauvignon Blanc vom Weingut Aenis passte hervorragend zu diesem Fischgang. Rudolf, bitte einfach mehr davon!!!!

Der „Silberlöffel“ hat Alexis gut beraten und uns einen Höhepunkt der echten italienischen Küche bereitet - gefüllte Kalbsbrust Genueser Art. Kalbsbrust gefüllt mit Kalbshack, Kalbsbries, Brot, Spinat und bestem Speck. Der Clou ist jedoch,

dass die Kalbsbrust nicht angebraten und dann im Ofen geschmort, sondern in einem Gemüse-Sud vorsichtig gesotten wird. Der Sud darf auf keinen Fall kochen. Aus dem Gemüse-Sud hat Alexis eine leichte Veloute hergestellt, die mit Weißwein noch verfeinert wurde. Serviert mit breiten Nudeln, etwas Spinat und napiert mit der Veloute ein echter sommerlicher Genuss. Ein Vernasch, St. Magdalener Classico, hob uns alle in den Genuss-Himmel. Besser geht's nicht. Dachten wir.



Doch dann kam Alexanders Dessert. Passionsfrucht-Parfait im Schokoladenmantel mit eingelegten Kirschen. Klingt einfach, schmeckt aber sensationell. Auf einem zum Metallring passenden Streifen Folie wird geschmolzene Schokolade (bitte nur wirklich gute Schokolade verwenden) aufgetragen und in den Ring gelegt. Dann wird die Passionsfruchtmasse eingefüllt und nun wird das Ganze gefroren. Schon etwas Arbeit, aber es lohnt sich. Auf dem Teller kommt das Parfait in die Mitte und die Kirschen werden rundherum angerichtet und mit dem Kirschsafte benetzt. Dazu brauchten wir unbedingt ein Glas von dem wunderbaren Sekt Edition Eva, Weingut Vollmer aus der Pfalz. Was soll man nach so einem Abschluss noch sagen - es fehlen die Worte!!!

Ein Kompliment an die gesamte Kochmannschaft.





Kochabend vom 15. August 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche	Hans	geeiste Tomaten-Melonensuppe, Mozzarella-Olivenölschaum, Pinienkerne und Basilikum <i>2013 Soave Classico von Zenato</i>
1. Vorspeise	Stephan	Lachspfannkuchen, Schmand-Kaviarnocke, Salat mit Pfifferlingen <i>2013 Rose Klassische Linie, Kabinett trocken Weingut Schloß Ortenberg</i>
2. Vorspeise	Hr. Bürkle	Steinbeisserfilet, Malossol-Kaviar an Gazpacho-Sauce <i>Grand Cru Classe, Château Calon Ségur 1985 Saint Estephe</i>
Zwischengang	Alexis	Kalbsnierchen und -leber an Cognac-Sauce mit Eiernüdelchen <i>Hohentwieler Olgaberg, Spätburgunder 2012 trocken Staatsweingut Meersburg</i>
Hauptgang	Hans	gefüllte Hühnerbrust baskische Art, Salat von mediterranem Gemüse <i>Domaine Du Gouyat Rose 2013 Bergerac</i>
Nachspeise	Hans-Georg	Heidelbeersoufflé surprise <i>Bouvet Cremant Chardonnay, Brut, Loire</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Rudolf Saier, Helmut Gilch, Markus Frank, Karl-Heinz Stöhr, Hans-Georg Friedel, Stephan Wössner und Hans Kreim.

Gäste: Majordomus Bernd Aldinger, Veit Bürkle.

Ein herrlich warmer Sommertag, 30 Grad im Schatten, blauer Himmel, so hätten wir uns diesen Freitag gewünscht. Das richtige Wetter zu unserem schönen Sommermenü hat Petrus leider nicht geliefert, dennoch war es ein gelungener Kochabend.

Pünktlich um 18:30 Uhr begrüßte unser CL Alexander unseren Gast aus dem Kapitel unseres Kochclubs. Bernd Aldinger, Majordomus, hat uns mit seinem Besuch beehrt und gleichzeitig auch einen neuen Vorsatz des Kapitels umgesetzt - nämlich raus zu gehen in die Chuchi's und die Lücke zwischen Kapitel und den Chuchinen zu schließen. Erfahren was die lokalen Chuchinen bewegt und mitteilen, was das Kapitel alles für ihre Mitglieder tut.

Herr Veit Bürkle war heute wieder zu Gast und dieses Mal als aktives Mitglied der Kochmannschaft. Nach dem obligaten Begrüßungsschluck ging es dann an den sommerlich geschmückten Tisch, Karl-Heinz sei gedankt.



Hans eröffnete mit seinem Amuse Bouche, einer geestigen Tomaten-Melonensuppe mit Mozzarella-Olivenölschaum, Pinienkernen und einem Blättchen Basilikum den kulinarischen Teil des Abends. Dazu wurde ein Soave Classico von Zenato gereicht.



Stephan servierte uns als erste Vorspeise Schnitten vom Lachspfannkuchen mit Schmand-Kaviarnocken, bunten Salat mit kurz angeschwenkten Pfifferlingen. Der Gag seiner Vorspeise war eine selbstgesammelte Brombeere auf einen Tupfer Wasabi - ein überraschendes Geschmackserlebnis. Dazu tranken wir einen 2013 Rose Klassische Linie, Kabinett trocken vom Weingut Schloß Ortenberg. Gute Produkte, gutes Handwerk und nicht zu letzt gute Ideen.



Nun folgte die zweite Vorspeise, die unser Gast, Herr Veit Bürkle, zubereitet hat. Kurz gebratenes Steinbeisserfilet mit einer Nocke Malossolkaviar auf einer Gazpachosauce, dekoriert mit feinen bunten Paprikawürfeln und Croûtons. Dazu reichte Herr Bürkle einen Grand Cru Classe, Château Caillon Ségur 1985, Saint Estephe.

Großes Kompliment!!

Nun ging es an einen französischen Klassiker als Zwischengericht. Alexis reichte Kalbsnieren und Kalbsleber an einer Cognac-Sauce mit feinsten Caponi-Nüdelchen. Sowohl die Nieren als auch die Leberstückchen waren auf den Punkt gebraten und die Cognacsauce hätte nicht besser sein können. Dazu tranken wir einen Hohentwieler Olgaberg, Spätburgunder 2012 trocken vom Staatsweingut Meersburg. Weiter so, Alexis!!





Inspiriert vom „Baskischen Huhn“ servierte Hans eine mit gegrillter Paprika und echtem italienischen Ricotta gefüllte Hühnerbrust auf einem Spiegel von Churizofumet, begleitet von einem mediterranen Gemüsesalat, napiert von einer Oliventapanade-Vinaigrette. Sommerlich leicht sollte es sein, auch wenn die 30 Grad Außentemperatur knapp verfehlt wurde.

Dazu gab es einen Schluck Domaine Du Gouyat Rose 2013 aus Bergerac.

Mit seinem vorzüglichen Heidelbeersoufflé setzte Hans-Georg dem Menü wieder ein Mal die Krone auf. Nicht nur schön anzusehen - Soufflé, Heidelbeerfruchtspiegel, gezuckerte rote Johannisbeertraube, Brombeeren und Heidelbeeren - einfach ein Gedicht. So ein Nachtisch hat einfach einen Schluck Bouvet Cremant Chardonnay, Brut von der Loire, verdient. Großes Kompliment an den Nachspeisler!!



Bericht und Bilder: Hans Kreim, 28.08.2014



Kochabend vom 12. September 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Karl-Heinz	Kleiner Löffel von Lachs und Erbse <i>Crémant Brut Baden Winzergenossenschaft Britzingen</i>
Vorspeise Stephan	Zwiebelkuchen mit kleiner Salatvariation <i>2013 Sauvignon Blanc Weingut Weber</i>
Vorspeise Rudolf	Seeteufel auf Gemüsespaghetti <i>2010 Riesling Grand Cru Bruderthal Alain Klingfus</i>
Zwischengericht Karl-Heinz	Lammkotelett auf Ratatouille <i>2013 Bardolino Chiaretto Zenato Venetien</i>
Hauptspeise Rudolf	Tournedos vom Rinderfilet mit Schmorgemüse <i>2012 Arendsig Cabernet Sauvignon South Africa</i>
Nachspeise Hans-Georg	Panna Cotta auf Heidelbeer-Himbeerspiegel <i>2009 Gewürztraminer Robert Blank Vin D'Alsace</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Hans-Georg Friedel, Werner Schnellen, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner, Rudolf Saier und Helmut Gilch.
Gäste: Jonas Hees

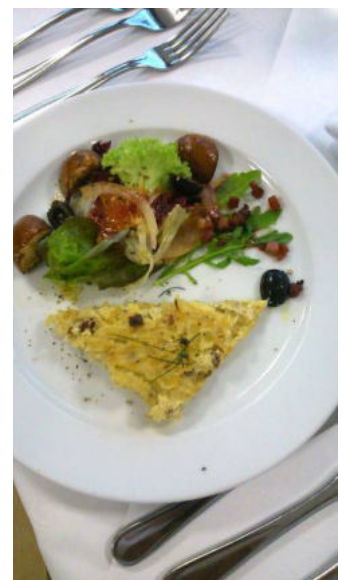
Die Kochmannschaft begann wie üblich, pünktlich kurz nach 16 Uhr mit dem Rüsten der einzelnen Gänge. Gegen 16:30 traf unser Gast Jonas Hees ein und wurde von der Kochmannschaft integriert und übernahm sogleich die Zubereitung der Fischsauce in Rudolfs Fischgang.



Um 18:30 eröffnete unser Chuchileiter mit einem Crémant den Kochabend. Unser Hauptkoch Rudolf hatte ein herbstliches Menü zusammengestellt, welches sowohl zum Wetter, als auch zur wunderschönen Tischdekoration von Werner passte.

Als Amuse Bouche servierte uns Karl-Heinz einen kleinen Löffel von Erbsenpüree, Tomate, Lauchzwiebel, Pinienkernen und Lachs. Ein kleiner Löffel voller Geschmacksnuancen!

Stephan erfreute uns mit einem kleinen Zwiebelkuchen auf Basis eines Hefeteigs mit Zwiebeln und Speck. Dazu gab es einen bunten Salat mit einem Brombeerdressing, Orangenfilets und gebratenen Pilzen.



Karl-Heinz kitzelte unsere Gaumen mit seinem frisch gebackenen Walnuss-Tomaten-Oliven-Brot, beträufelt mit etwas Olivenöl, gewürzt mit Pfeffer und Kardamom, ein äußerst beliebter Begleiter zu unseren Gängen; wir sind sehr an diesem Rezept interessiert!



Als nächstes servierte uns Rudolf als Fischgang, Seeteufel auf Gemüsespaghetti. Der Seeteufel wurde im Ganzen gebraten, das Gemüse aus Möhren und Staudensellerie mit dem Sparschäler dünn gehobelt und bissfest gedünstet. Dazu passte die leichte Fischsauce hervorragend und rundete das Gericht ab.



Als ersten Fleischgang hatte Karl-Heinz Lammkoteletts kurz angebraten und reichte dazu ein sehr geschmacksintensives Ratatouille und kleine Kartoffelchen. Aus Lammknochen hatte Karl-Heinz einen sehr intensiven Fonds hergestellt, der mit Portwein und Balsamico Essig verfeinert war.

Als zweiten Fleischgang gab es ganz klassisch Tournedos vom Rind mit geschmorten Paprika, Zwiebeln und Fenchel, wobei das Gemüse im Ofen gegart wurde.



Nach diesem doch recht üppigen Fleischgängen hatte sich Hans-Georg ein leichtes Dessert überlegt: Panna Cotta auf einem Himbeer-Heidelbeer Spiegel an einem kleinen Mille-Feuille, verfeinert mit Schokolade. Ein gelungener Abschluss. Die Panna Cotta mit einem sehr intensiven Vanillearoma, dazu die zarten Mille Feuille.





Kochabend vom 10. Oktober 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Karl-Heinz	Tomatenessenz mit Flusskrebse und Ananassalbei Crémant Rose, José Edelmann
1. Vorspeise Werner	Käsesüppchen aus der Tasse 2012 weißer Spätburgunder, Spätzle trocken WG Saßbach
2. Vorspeise Karl-Heinz	gebratene Entenstopfleber, Himbeer- Johannisbeer- Quittengelee, Brioche 2001 Muscat de Baumes de Venise
Fischgang Werner	Rotbarbe, Fenchelgemüse und schwarze Oliven 2013 Grüner Sylvaner trocken WG Burkheim
Zwischengang Karl-Heinz	Sorbet von exotischen Früchten
Hauptspeise Karl-Heinz	Schlegel von der Gans, Champagnerkraut und Kartoffel-Sellerie-Stampf 1999 Perron Lalande de Pomerol
Nachspeise Rudolf	Honig-Vanille-Parfait mit gegrilltem Obstspieß Fizzante, deutscher Perlwein Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil
Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Werner Schnellen, Rudolf Saier, Hans-Georg Friedel, Stephan Wössner, Karl-Heinz Stöhr, Helmut Gilch, Markus Frank und Hans Kreim.
Gäste:	Dietrich May und Bernd Wieser, Chuchi Simplicissimus Offenburg

Frühzeitig traf sich die Kochmannschaft an diesem Freitag, um den Kochbrüdern und unseren Gästen der Simplicissimus-Chuchi Offenburg ein festliches Mahl zu bereiten. Trotz großen Programms ging es in der Küche ziemlich unaufgeregt zur Sache. Pünktlich um 18.30 Uhr begrüßte unser CL Alexander die Kochbrüder und unsere Gäste aus der Nachbar-Chuchi. Markus spendierte Champagner Vv. Montigny, mit dem wir dann unsere Geburtstagskinder, Markus, Alexis und Stephan hochleben ließen. Karl-Heinz brachte als Gruß aus der Küche einen Löffel mit einer Tomatenessenz, Flusskrebse und rot blühendem Ananas-Salbei. Ein frischer Auftakt für diesen Abend. Das frischgebackene Roggenbrot von unserem Spezialisten Karl-Heinz begleitete das Menü. Werner scheute keinen Aufwand und bereitete uns vom frisch aus Österreich eingeführten Käse eine Suppe zu, die kein Sternekoch besser gemacht hätte. Süffig käsig, kraftvoll und doch sehr leicht - große Klasse. Wie Werner erklärte, liegt das Geheimnis in der Käsemischung, ein Drittel

Reeskäse, ein Drittel Emmentaler und ein Drittel Bergkäse. Dazu tranken wir Sassbacher Weißburgunder aus dem Jahr 2012. Bitte weiter so!!

Die zweite Vorspeise, ebenfalls von Werner, war eine auf der Haut gebratene Rotbarbe auf Fenchelgemüse mit schwarzen Oliven. Die Rotbarbe war nicht leicht zu besorgen, doch Werners Fischhändler ist es nach mehrmaligem Anlauf dann doch gelungen. Der Fenchel, gedünstet, in Kombination mit den schwarzen Oliven ein echtes Geschmackserlebnis. Ein Glas Grüner Sylvaner aus Burkheim begleitete diesen Gang auf's Beste.

Unser Herd wird wohl nie Freund von Karl-Heinz werden! Seine große „Plancha“ geht über zwei Platten und wird hier nur unzureichend heiß. Mit viel Geduld ist es dann Karl-Heinz doch gelungen, uns Entenstopfleber-Schnitzelchen mit deutlichen Röstaromen zu braten. Angerichtet wurden die Stopfleber-Schnitzelchen auf Himbeer- und Johannisbeergelee, das Quittengelee kam in Form von Geleewürfeln hinzu. Ein Brioche in Minikugelhupfform durfte nicht fehlen. Dazu gab es passend ein Glas Muscat de Baumes de Venis.

Zur Neutralisierung der Geschmacksnerven servierte uns Karl-Heinz ein Sorbet aus exotischen Früchten, welches er in einem kleinen Glas kredenzte. Beide Gänge erfreuten die Kochbrüder samt Gäste.

Nun war die Spannung doch sehr hoch! Schlegel von der Gans, 24 Stunden sous vide gegart, anschließend in der Pfanne gekrosst, wir waren neugierig! Dazu servierte Karl-Heinz Champagnerkraut (über mehrere Tage gegart) und einen Stampf von Kartoffeln und Knollensellerie, ebenfalls beide Gemüse Vorort sous vide gegart; 60 Minuten bei 90 Grad. Die dazu notwendige Sauce zog Karl-Heinz aus Hälsen von Puten, um den Fettgehalt möglichst niedrig zu halten. Nun, das Fleisch war sehr saftig und zart und die Haut hatte die gewünschte Knusprigkeit. Das Champagnerkraut machte seinem Namen Ehre; sehr fein und passend gelang der Kartoffel-Sellerie-Stampf. Dazu gab es ein Glas Bordeaux, 1999 Perron Lalande de Pomerol. Alle Kochbrüder konnten feststellen, dass sous vide-Garen zu sehr sehr guten Ergebnissen führt und dass sich der zeitliche Aufwand wirklich lohnt. Danke Karl-Heinz.

Rudolfs Honig-Vanille-Parfait mit dem gegrillten Obstspieß war ein toller Abschluss eines noch lange in Erinnerung bleibenden Menüs. Besser hätte man die Wahl für ein Dessert zu diesem Menü nicht treffen können. Honig und Vanille gaben dem Parfait einen wunderbaren Geschmack, der sich sehr gut an den Hauptgang anschloss und der gegrillte Obstspieß brachte die nötige Frische für einen großen Abschluss mit. Dazu frisch und fruchtig vom Weingut von Gleichenstein ein Glas „Frizzante“. Danke Rudolf!!

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 19.10..2014







Kochabend vom 7. November 2014 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche Alexander	Carpaccio von der Garnele <i>2012 L' Aubinière Muscadet Sève & Maine, France</i>
Vorspeise Hans-Georg	Wildterrinen, sauer eingelegter Kürbis, Rehgelée <i>2012 L' Aubinière Muscadet Sève & Maine, France</i>
Vorspeise Alexander	Jakobsmuschel mit dreierlei Blumenkohl <i>2012 Blauschiefer Riesling Weingut Monitor</i>
Zwischengang Jonas Hees	pochierter Lachs auf einem Lauchbett, Beurre rouge <i>2013 Bischoffinger Rosenkranz Weißburgunder Weingut Bercher-Schmidt</i>
Hauptgang Alexander	Kalbskotelett mit Steinpilzen, Gemüse und Gnocchi <i>2007 Villa Antinori</i>
Dessert Stephan	Soufflé von der Orange in der Orange Orangen-Zabaione, Kaffee-Eis <i>Crémant D'Alsace brut, Marcel & José Edelmann</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Helmut Gilch, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner, Werner Schnellen und Hans Kreim.

Gast: Jonas Hees.

Es war Freitag und es war kurz nach Vollmond. Die Kochmannschaft fragte sich Vorort, haben wir auch wirklich alles für unseren Kochabend? NEIN - schnell noch nach Hause, um Vergessenes zu holen. Damit nicht genug, geriet dann auch noch die Reihenfolge unseres Menüs durcheinander. Gott sei Dank konnten wir einen Schuldigen ausfindig machen - der Vollmond war's.



Pünktlich um 18.30 Uhr begrüßte unser CL die Kochbrüder und unseren Gast Jonas Hees mit einem Glas Crémant d'Alsace.

Unser „Löffelmeister“ Karl-Heinz servierte dazu Mango-Chutney, Dattel im Speckmantel, Kartoffel- und Rote Bete-Chips, natürlich auf einem Löffel.

Alexander kümmerte sich heute Abend (nicht nur) um das Amuse Bouche. Es war eine schmackhafte Carpaccio von der Garnele, gesäuert mit einer konfierten Zitrone, abgeschmeckt mit Thai-Basilikum und fein gehackter roter Paprika. Etwas Olivenöl rundete das Ganze noch etwas ab. Dazu tranken wir einen Schluck 2012 L' Aubinière Muscadet. Alexander sei für den frischen Auftakt gedankt.





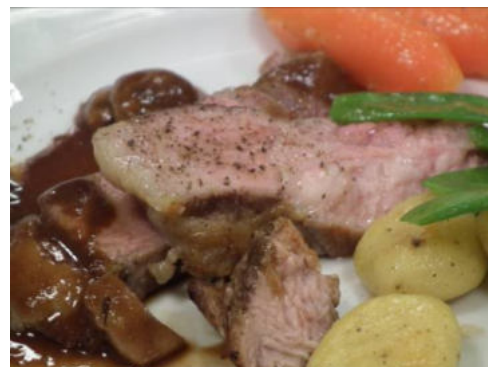
Es folgte von Hans-Georg, mit viel Geduld zubereitet, eine Rehterrine im Karotten-Speckmantel. Dazu gab es gesäuerten Kürbis und ein gewürfeltes Gelée, hergestellt aus dem entstandenen Rehfleischjus. Der Jahreszeit entsprechend gesellten sich noch einige Röschen Feldsalat hinzu. Die Herstellung einer Terrine erfordert viele Zutaten, viele Gewürze und vor allem Zeit. Hans-Georg hat diese Herausforderung gut gelöst. Dazu tranken wir ein Gläschen des leckeren Muscadet und genossen die beiden hervorragenden Ciabatta von unserem Meisterbäcker Karl-Heinz.

Ein weiteres Meisterwerk von Alexander war die zweite Vorspeise - gebratene Jakobsmuscheln mit dreierlei Blumenkohl. Was man nicht alles aus Blumenkohl machen kann! Herrlich süffiges Blumenkohlpüree bildete den Sockel für die gebratene Jakobsmuschel. Mittलगrosse Röschen in dünne Scheiben geschnitten und goldbraun gebraten gesellten sich zur Jakobsmuschel, ebenso wie die in Kichererbsenmehlteig gewendeten und in heißem Fett frittierten ganzen Röschen. Das dekorativ aufgebrachte Curryöl harmonierte sehr gut mit dem Blumenkohl. Dazu reichte Alexander einen Riesling vom Blauschiefer von der Mosel. Großes Kompliment.



Unser Gast Jonas Hees war nun mit dem Zwischengang betraut. Lauch wurde geschnitten und in Butter gedämpft, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und bildete den Sockel, auf dem der nur in Salzwasser pochierte Lachs thronte, umgeben von einer hervorragenden Beurre rouge. Die Laucharomen harmonierten sehr gut mit dem Lachs und die Rotweibutter brachte Raffinesse ins Spiel. Sehr gut gelungen, Jonas. Der 2013 Weißburgunder von Bercher-Schmidt war der ideale Begleiter.

Den Hauptgang übernahm dann wieder Alexander. Kalbskotelett am Knochen gebraten mit einer Steinpilzsauce, Zuckerschoten, tournierten Karotten und handgemachte Gnocchi. Werner unterstützte Alexander, in dem er die Karotten zu reinen Kunstwerken tournierte - fast zu schön zum Essen! Als begleitenden Wein entschied sich Alexander für einen 2007 Villa Antenori aus der Toskana. Einfach Klasse!!



Stephan hatte die wohl schwierigste Aufgabe an diesen Abend. Ein Soufflé in einer Frucht als Form herzustellen erfordert ganz großes Geschick von jedem Koch. Stephan ist es sehr gut gelungen, in einer Orange ein Orangensoufflé zu servieren, welches von einem kleinen Engadiner Nußkuchen mit je einer Kugel Schokoladen- und Bio-Kaffee-Eis und Orangen-Zabaione begleitet wurde. Auch wenn am Tisch dann nicht mehr jedes Soufflé seine Standhaftigkeit behielt, so ist dieser Gang doch einen ganz großen Anerkennungsschluck Crémant d'Alsace wert!!



Kochabend vom 12. Dezember 2014 bei Cook & Live „Die Koch-Lounge in Freiburg“

Menü

Apero Karl-Heinz	Kleinigkeit auf dem Löffel serviert Reinecker „Cuvée Traditionelle“
Amuse Bouche Hans	Involtini von der Zucchini mit Thunfischmousse Cocktailtomate mit Basilikumcreme Speckroulade mit Gorgonzolamousse Gutedel „Liter“ 2013, Weingut Ziereisen Efringen-Kirchen
Vorspeise Karl-Heinz	Fischsuppe Chablis 2013, Weingut Louis Jadot
Vorspeise Hans	Steinpilzravioli mit Wachtelbrüstchen Grauburgunder trocken 2012 Weingut Trautwein, Bahlingen am Kaiserstuhl
Fischgang Alexander	Kabeljau auf Risotto venere mit Limonensauce Riesling trocken 2013, Weingut Künstler, Rheingau
Hauptgang Alexis	Rehrücken mit Pfefferkrokant Chateau Latour Martillac 1993, Cru Classe Graves
Dessert Werner	Orangen-Mousse mit Orangensalat und Schokoladenkuchen an Absinth-Parfait Sekt Deutz&Geldmann Rose

Anwesende Brüder: LK Alexis Schmelzer, CL Alexander Theegarten, Rudolf Saier, Markus Frank, Helmut Gilch, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner, Hans-Georg Friedel, Werner Schnellen und Hans Kreim.

Gäste: Die Damen der Kochbrüder, unsere Schwägerinnen.

Für das diesjährige Weihnachtsessen hatten wir uns eine sehr schicke Lokalität gegönnt und kochten in der Koch-Lounge „Cook & Live“ in Freiburg in der Vordermattenstraße. Wie im letzten Jahr wollten wir unsere Damen mit einem Weihnachtsmenü beglücken, als kleine Entschädigung für die Freitage, an denen wir unserem Hobby frönten. Die Koch-Lounge ließ sowohl für die Köche, als auch für unsere Damen keinen Wunsch offen. Kochgerätschaften und Arbeitsfläche waren sehr großzügig vorhanden und unsere Damen konnten unvermeidbare Wartezeiten in den bequemen Ledersesseln der Lunch angenehm verbringen.



Nach sehr intensiver Vorarbeit konnte unser CL Alexander dann pünktlich den Kochabend um 18.30 Uhr eröffnen. In seiner kurzen Ansprache begrüßte er unsere Damen und erwähnte all die Aktivitäten, die wir in diesem Kalenderjahr 2014 veranstalteten. Mit viel Wehmut hat Alexander unseren Bruder Werner gewürdigt und verabschiedet. Werner hat sich entschieden mit Ende 2014 aus der Bruderschaft auszutreten. CL Alexander dankte Werner für 34 Jahre aktive Zeit in unserer Chuchi, die er auch lange Jahre als Chuchileiter führte. Als Dank und Anerkennung übergab Alexander im Namen aller Brüder Werner Konzertkarten für Anne-Sophie Mutter.



Zum Apero reichte Karl-Heinz sehr ansprechend dekorierte Löffel mit diversen Leckereien, die von einem Gläschen Sekt „Cuvée

Traditionelle“ von der Privatsektkellerei Herbert Reinecker aus Auggen begleitet wurden.



An einer langen Tafel, an der locker 20 Personen Platz fanden, servierte dann Hans den Gruß aus der Küche. Auf einer rechteckigen Platte reichten sich ein Involtini von der Zucchini mit Thunfischmousse, eine Cocktail-Tomate mit Basilikumcreme und eine Roulade vom krossen Speck, gefüllt mit Gorgonzola-Mousse. Dazu tranken wir einen Schluck Gutedel „Liter“ vom Weingut Ziereisen aus Efringen-Kirchen.



Die erste Vorspeise wurde von Karl-Heinz gereicht. Es war eine kräftige provenzalische Fischsuppe mit dreierlei weissfleischigen Fisch, einem Krustentier und sehr schmackhaften mediterranen Gemüsen. Der Chablis 2013 vom Weingut Louis Jadot rundete diesen Gang sehr gut ab.

Mit großer Unterstützung von Alexander reichte Hans eine zweite Vorspeise, welche aus handgemachten Steinpilzravioli mit Wachtelbrüstchen, Geflügel-Steinpilz-Jus und einem Faden Bärlauch-Coulis, welcher die Speise umgrenzte, bestand. Dazu gesellte sich ein Schlückchen vom Grauburgunder aus dem Demeter-Weingut Trautwein in Bahlingen. Danke für Alexander's Unterstützung.



Alexander zauberte uns einen Fischgang vom gedünsteten Kabeljau, welcher auf einem Risotto venere thronte und von einer süffigen Limonensauce umgeben war. Risotto venere-Reis war schon 2800 Jahre vor Christi in China bekannt. Zu dieser Zeit war er den Kaisern vorbehalten. Seit 1992 wird der schwarze Naturreis auch in der Po-Ebene angebaut. Für die Limonensauce wurde eine halbe Salz-Zitrone im Fischfond mitgeköchelt. Dies gibt den feinen Geschmack.

Fisch schwimmt am liebsten in Riesling und so servierte Alexander einen trockenen Riesling aus dem Jahre 2013 vom Weingut Künstler aus Hochheim am Main. Großes Kompliment an den Koch.

Nun waren wir alle auf Alexis Hauptgang sehr neugierig, der da hieß: „Rehrücken mit Pfefferkrokant“! Krokant und Pfeffer, süß und scharf, wie wird sich das wohl vertragen? Der ganze Gang war mit viel Aufwand und Liebe zubereitet. Alleine schon die Sauce, aus Rehknochen gezogen, mit feinen Gewürzen angereichert und so weit eingekocht, dass sie wie

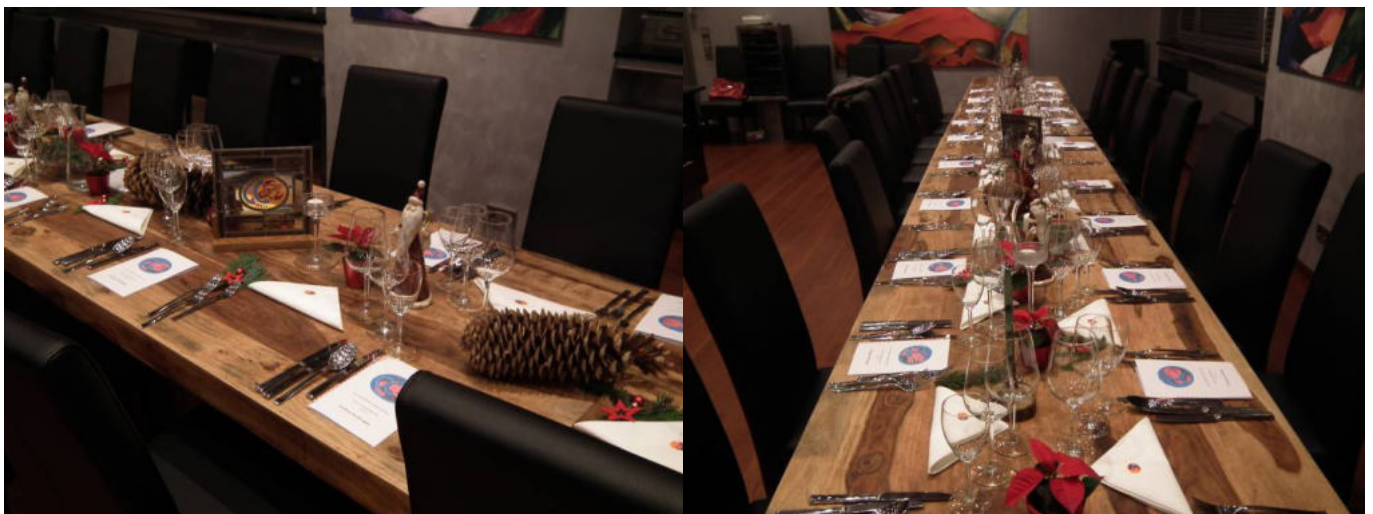
Sirup vom Löffel lief. Die Beigaben: Mandelbroccoli, Salzpflaumen und Rotkohlsoufflé erforderten viel Vorbereitung im Detail.

All die Mühen haben sich sehr gelohnt. Dieses Reh mit Pfefferkrokant und all seinen Beilagen, allem voran die Sauce, waren ein absoluter Hoch-genuss. Würdig begleitet wurde dieser Gang von einem Bordeaux Chateau Latour Martillac 1993, Graves. Die Köche mussten feststellen, dass süß und pfeffrig sehr gut harmonieren und uns viel Freude bereitet hat. Dank an Alexis.

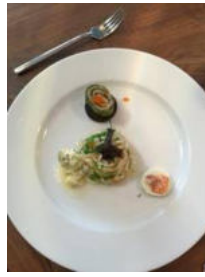


Zum Abschluss unseres Weihnachtsmenüs ließ Werner noch einmal sein großes Können aufblitzen. Er servierte uns eine göttliche Orangenmousse mit Orangensalat und Schokoladenkuchen mit einem Absinth-Parfait, zum Niederknien!!!!!! Begleitet wurde dieses wunderbare Dessert von einem Glas Sekt „Rose“ von Deutz & Geldmann. Äußerst schade, dass wir künftig auf einen so großen Könner verzichten müssen.

Ganz besonderen Dank gilt unserem heutigen Tischler Rudolf, der zusammen mit seiner Frau Sabine uns eine wunderbare weihnachtliche Tafel gezaubert hat.



CC Freiburg Kochberichte 2015





Kochabend vom 16. Januar 2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Karl-Heinz	Matjes auf Kartoffel Bier Waldhorn
Vorspeise Rudolf	Pilz-Lauch Tarte 2012 Rivaner Weingut Schafner vom Kaiserstuhl
Suppe Stephan	Rinderkraftbrühe mit Flädles 2012 Rivaner Weingut Schafner vom Kaiserstuhl
Zwischengang Stephan	Gebratener Zander auf Sauerkraut 2013 Chablis Paul Eduard
Hauptgang Stephan	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelknödeln, Rotkohl und Apfelmuss 2011 Tertre du Moulin St. Emilion
Dessert Alexander	Haselnuss-Soufflé mit Whiskey Beeren und Tonkabohneneis Riesling Spätlese 2008, Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Schloss Lieser

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Helmut Gilch, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner
Gäste: Jonas Hees

Endlich wieder Freitag und der erste Kochabend des neuen Jahres war endlich da. Stephan, unser heutiger Hauptkoch, hatte als Thema das Rheinland gewählt. Schon zu Hause hatte er den echten Rheinischen Sauerbraten angesetzt. Echt bedeutet in diesem Fall, dass es ein Sauerbraten vom Pferd war! Das Fleisch hatte Stephan in Waiblingen (bei Stuttgart) in einer der wenigen Pferdemetzgereien in Deutschland besorgt. Weitere Gerichte und Beilagen wie die Tarte, Rotkohl, Apfelmus und Sauerkraut wurden vorbereitet.

Pünktlich um 18.30 Uhr begrüßte unser CL die Kochbrüder und unseren Gast Jonas Hees, und das neue Kochjahr mit einem Glas Sekt.

Jonas hatte den Part des Tischlers von Alexis übernommen, und so konnten wir uns an die festlich gedeckte Tafel setzen.

Unser „Löffelmeister“ Karl-Heinz servierte als Amuse einen kleinen Löffel vom Matjes mit Sellerie, Apfel und Dill mariniert auf einer Scheibe gekochter Kartoffel, dazu gab es einen kräftigen Schluck Waldhorn Bier.





Als Vorspeise hatte Rudolf eine kleine Gemüsetarte, bestehend aus Pilzen und Lauch auf Blätterteig gebacken. Dazu gab es ein kleines Salatbouquet bestehend aus Feldsalat und Portulak (Postelein). Dazu tranken wir einen frischen Rivaner vom Weingut Schafner vom Kaiserstuhl.

Danach servierte uns Stephan eine klassische Rinderkraftbrühe, als Einlage gab es „nicht original rheinische“ Flädle! Basis der Kraftbrühe waren sechs Beinscheiben, Gemüse, Markknochen. Mit Fleisch wurde die Suppe geklärt. Im zweiten Schritt wurde nochmals mit Eiweiß und einem Passiertuch geklärt.



Als Fischgang gab es gebratenen Zander auf Sauerkraut. Dieses war mit Weintrauben und Sekt verfeinert. Der Zander meliert und in der heißen Pfanne in Öl, Butter auf der Hautseite kross angebraten.

Nun zum Hauptgang, dem original rheinischen Sauerbraten. Dieser braucht normalerweise ca. 5-6 Stunden bei 120°. Ganz so viel Zeit hatten wir nicht, deshalb wurde er bei etwas höherer Temperatur und entsprechend kürzer Zeit im Backofen geschmort. Dazu gab es Rotkohl, Apfelmus und rheinische Kartoffelknödel.



Zum Dessert hatte Alexander ein Tonkabohnen Eis auf Basis von Eigelb, Zucker, Milch, Sahne und zwei Tonkabohnen im Wasserbad zur Rose abgezogen und auf Eiswasser kalt gerührt. Danach reifte die Masse über Nacht im Kühlschrank. Am nächsten Tag die Masse in der Eismaschine gefrieren. Dazu gab es ein Haselnusssoufflé. Hierzu wurden Butter, Eigelb und Zucker schaumig gerührt, die Hälfte der

Haselnüsse untergerührt und steif geschlagenes Eiweiß mit Zucker untergehoben. Restliche Nüsse und Biskuitbrösel unterheben. In gebutterten und gezuckerten Förmchen die Masse einfüllen und im Backofen bei 200° ca. 25 Minuten bei statischer Hitze backen. Dazu Waldfrüchte mit Whiskey, Orangensaft und Schale aufkochen.

Ein rundum gelungener erster Kochabend im Jahr 2015.

Bericht: Alexander Theegarten, Bilder: Alexander Theegarten, Hans-Georg Friedel, 23.01.2015



Kochabend vom 13. Februar 2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

Apéro Hans-Georg	Kirschsafft mit Marie-Brizard, gesalzene Erdnüsse und Oliven
Amuse bouche Alexis	Carpaccio vom Rind mit Karl-Heinz Spezialbrot 2012 Weisser Cuvée Max Geitlinger, Egerten
1. Vorspeise Alexis	Muschelsuppe mit Karl-Heinz Spezialbrot 2012 Weisser Cuvée Max Geitlinger, Egerten
2. Vorspeise Hans-Georg	Risotto mit Zitrone, Minze und Schwarzwürzelgemüse 2012 Weißburgunder Max Geitlinger, Egerten
Hauptspeise Hans-Georg	geschmorte Kalbshaxe, Selleriestampf und Wintergemüse 2011 Spätburgunder Max Geitlinger, Egerten
Käsegang Hans-Georg	Trilogie von Käse mit Karl-Heinz Spezialbrot 2011 Spätburgunder Max Geitlinger, Egerten
Dessert Karl-Heinz	Panna Cotta, Crème Brûlée und Mousse au Chocolat auf Löffel Reinecker Sekt brut aus Auggen

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Hans-Georg Friedel, Rudolf Saier, Helmut Gilch, Markus Frank, Stephan Wössner, Karl-Heinz Stöhr und Hans Kreim.

Gäste: keine

Ausgerechnet am Freitag den 13. einen Kochabend zu veranstalten ist für Abergläubische ein sehr großes Wagnis. Der Dreizehnte ist so gefürchtet, dass selbst viele Hoteliers auf ein Zimmer Nr. 13 verzichten und nach der Zwölf gleich die Vierzehn folgen lassen. Und wenn der Dreizehnte dann auch noch auf einen Freitag fällt, ist alles doppelt bedrohlich. Schwere Hypothek, mal sehen, ob sich die Kochmannschaft davon beirren lässt.



Zum Apéro hat sich Hans-Georg bei unseren Nachbarn bedient und einen Marie Brizard Anisette Liqueur extra fine gemischt mit Kirschsafft serviert. Dazu reichte er gesalzene Erdnüsse und Oliven. Der Anisgeschmack des Likörs harmonierte überraschend gut mit dem Kirschsafft - ein gelungener Auftakt.



Das Amuse bouche wurde von Alexis zubereitet. Von einem Rinderfilet schnitt er mit dem scharfen Messer ca. 5 mm starke Scheiben ab und plattierte sie anschließend zwischen Folie. Etwas Parmesan, Rucola, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Fleur de sel und ein Faden feines Olivenöl komplettierten diesen Gang. Dadurch dass das Fleisch nicht so dünn wie mit einer Maschine üblich aufgeschnitten wurde, behielt es den sehr intensiven Fleischgeschmack. Das frisch gebackene Brot von Karl-Heinz war eine wunderbare Ergänzung. Kompliment an den Koch und an den Bäcker.

Alexis servierte uns als erste Vorspeise eine Miesmuschelsuppe provenzalischer Art. Schöne kräftige Brühe mit Gemüsejulienne, den Muscheln in der Schale und natürlich ein Stück Brot von Karl-Heinz, ein großer Genuss. Begleitet wurden das Carpaccio und die Muscheln von einem 2012 Weisser Cuvée Max Geitlinger aus Egerten. Ja, toll, weiter so!!



Als weitere Vorspeise kochte uns Hans-Georg ein ganz spezielles Risotto. Zitrone und Minze gaben dem Reis ein besonderes Aroma und die dazu gereichten gedünsteten und dann leicht angeschmorten Schwarzwurzeln rundeten diesen Teller hervorragend ab. Dazu tranken wir einen 2012 Weißburgunder von Max Geitlinger. Klasse, einfach weiter so!!

Hans-Georg war auch unser Hauptspeisler und überraschte uns mit einer wunderbar zart geschmorten Kalbshaxe, begleitet von einem traumhaften Selleriestampf, gewürzt mit einem Hauch Anis, geschmorte Fenchelknolle, Zuckerschoten und Karotten. Dieser Hauptgang schmeckte nicht nur sehr gut, er war auch ein großer optischer Genuss. Dazu harmonierte sehr gut der 2011 Spätburgunder von Max Geitlinger. Kompliment, Hans-Georg.



Aber auch um einen lange vermissten Käsegang hatte sich Hans-Georg gesorgt. Serviert wurden je ein Stück Ziegenkäse „belgischer Merlin“, italienischer Hartkäse und ein Stückchen von einem reifen elsässischen Münster. Dazu ein Stück Brot von Karl-Heinz und einen Schluck 2011 Spätburgunder von Max Geitlinger. Einfach nur fein!



Zum Abschluss lief Karl-Heinz noch einmal zur Hochform auf und servierte einen Dessertteller mit je einem Löffel Panna Cotta, Crème brûlée und einer dunklen Mousse au chocolat. Ausgarniert war der Teller noch mit diversen Beeren und einem Kunstwerk aus erkaltetem Karamell. Sehr schön für's Auge und schön für den Gaumen. Was hätte dazu besser gepasst als ein Schluck Winzersekt von Reinecker aus Auggen. Dank an alle Köche!!

Bleibt für diesen Kochabend festzuhalten: Da auch, wie bewiesen, an einem so verflixten Datum wie Freitag der Dreizehnte sehr gut gekocht werden kann, dann sollte gerne öfter Freitag der Dreizehnte sein!!



Kochabend vom 20. März 2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

Amuse Bouche

Alexander

Thunfisch in Pancetta auf Glasnudelsalat
Pinot Blanc de Noir, Cremant
Weingut Vorgrimmler, Munzingen

Vorspeisen

Jonas

Wachtelterrinen, Feigenconfit, Salatbouquette
2012 Lemberger Thymos trocken
Weingut Alexander Laible

Alexander

Garnele im Gemüsegarten
2012 CHARA Chardonnay trocken
Weingut Alexander Laible

Fischgang

Hans

Skrei auf Gurkengemüse mit zweierlei Senfsaucen
2012 Riesling trocken Alte Reben
Weingut Alexander Laible

Hauptgang

Hans

Lammragout im Auberginenmantel, Kichererbsenmousseline,
Rosmarinkartoffelwürfel
2012 Arendsing Cabernet Sauvignon
Südafrika

Dessert

Hans

Blutorangensüppchen mit Sauerrahm-Parfait
Pinot Blanc de Noir, Cremant
Weingut Vorgrimmler, Munzingen

Anwesende Brüder:

CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Hans-Georg Friedel,
Markus Frank, Hans Kreim

Gäste:

Jonas Hees

Der heutige Kochabend fiel auf den astronomischen Frühlingsanfang und war begleitet von einer partiellen Sonnenfinsternis. Die Sonnenfinsternis am heutigen Vormittag löste an der bretonischen Küste bei Mont-Saint-Michel eine Flut mit einem Tidehub von 14 Metern aus. Die nächsten vergleichbaren Fluten werden für März 2033 und März 2051 erwartet. Ob das heutige Menü mehr ein Abschied vom Winter war oder doch ein Frühlingmenü, muss jeder Bruder für sich entscheiden.

Pünktlich um 18.30 Uhr eröffnete CL Alexander mit einem Schluck Cremant vom Weingut Vorgrimmler den heutigen Kochabend.



Als Amuse Bouche servierte er uns marinierten Thunfisch, in einem Pancettamantel verborgen, leicht angekrosst auf einem Glasnudelsalat. Ein vielversprechender Auftakt und ein Kompliment an Alexander.

Unser Gast Jonas hatte sich für uns etwas ganz Besonderes ausgedacht und hatte dafür auch keinen Aufwand gescheut. Er bereitete uns eine Wachtelterriner im Lardomantel, begleitet von einem selbst

gekochten Feigenconfit und einem frühlingshaft frischen Salatbouquette. Bei den Feigen handelte es sich um badische Feigen, sozusagen aus dem eigenen Garten. Die Terrine war geschmacklich sehr gut abgestimmt und die eingelegten Wachtelbrüstchen waren sehr saftig. Begleitet wurde dieser Gang von einem 2012 Lemberger aus dem Weingut Alexander Laible in Durbach. Chapeau dem Koch!!



Als zweite Vorspeise servierte uns Alexander eine Riesengarnele, wunderbar gebraten, auf einem Gemüsebeet von Karotten, Zucchini, rotem Paprika und einem Rucola-Pesto. Die Gemüse waren kurz blanchiert und anschließend in etwas Olivenöl geschwenkt. Das Pesto rundete diesen Gang sehr schön ab. Der begleitende Wein war ein 2012 Chardonnay CHARA, ebenfalls vom Weingut Alexander Laible. Eine insgesamt gelungene Komposition.

Als Fischgang servierte uns Hans - so zu sagen als Abschied vom Winter - einen gedünsteten Skrei auf einem Gurkenbett mit zweierlei Senfsaucen. Wobei eine, die helle Senfsauce mit einem „normalen“ Pommerysenf und die rote Senfsauce mit Cassis gefärbten Pommerysenf hergestellt wurden. Fisch schwimmt am liebsten im Riesling, und wir tranken einen Schluck von den 2012 Alten Reben, natürlich von Alexander Laible.





Und Hans war so in seinem Element, dass er den Kochlöffel nicht mehr aus der Hand gegeben hat. Als Hauptgang kochte er ein Lammragout aus der Lammschulter, welches in einem Auberginenturm versteckt wurde. Umgeben wurde das Türmchen von einer Kichererbsen-Mousselin, Lammjus, Rosmarinkartöffelchen und getrockneten Olivensplittern. Jonas spendierte noch in Olivenöl konfierte Kirschtomaten, welche dann auf dem Türmchen thronen. Dazu tranken wir einen Südafrikaner Cabernet Sauvignon aus dem Jahr 2012.

Zum Dessert presste Jonas noch viele Blutorangen und Limetten aus, kochte den Saft mit etwas Zucker auf und hat den Saft mit Speisestärke zu einem nicht zu dickflüssigen Süsschen eingekocht. Gut gekühlt mit einem von Hans hergestellten Sauerrahmparfait serviert, begleitet von einem Schlückchen Cremant vom Vorgrimmler, war es ein sehr erfrischender Abschluss für unser heutiges Menü.



Bericht und Bilder: Hans Kreim, Zusammenstellung: Hans-Georg Friedel, 24.03.2015



Kochabend vom 17. April 2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

Gruß aus der Küche Karl-Heinz	Rote Bete mit Himbeeressig, Schmand und Kräutern Bouvet Rose Excellence
Vorspeise Stephan	Spargelsüppchen mit zweierlei Spargel, Jakobsmuschel und Riesen-Gamba Riesling vom Weingut Weber, Ettenheim
Vorspeise Hans-Georg	Ceviche von Lachs und Spargel Riesling vom Weingut Weber, Ettenheim
Zwischengang Karl-Heinz	Frühlingsalat an Hühnerleber Bouquet de nos Vignes 2013
Hauptgang Karl-Heinz	Dreierlei vom Rind, Filet an Selleriepüree, Gemüseröstitaler, Fleischsülze an Meerrettichschaum, Tatar mit Senfeis, Spätburgunder Rotwein Durbach
Dessert Alexis	Baba au Rhum mit Ananas an Vanillecreme Crémant Rose von Alain Klingenuß

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Helmut Gilch, Hans-Georg Friedel, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner, Hans Kreim.

Gäste: Jonas Hees



Es war ein unfreundlicher, regnerischer Freitag im April, der den Blick aus unseren Küchenfenstern Richtung Schwarzwald verwehrt. Die Kochmannschaft hatte jedoch ein Menü vorgestellt, welches uns sehr gut über das schlechte Wetter hinweg half. Und die Tischdekoration von Jonas, eine Glasbowle, gefüllt mit Vergissmeinnicht und Tulpen, wirkte wie ein Stimmungsaufheller. Pünktlich um 18.30 Uhr eröffnete unser CL Alexander mit einem Schluck Bouvet Rose Excellence den Kochabend.



Karl-Heinz hatte als Gruß aus der Küche einen Löffel mit in Himbeeressig gesäuerter Rote Bete mit einem Tupfer Kräuterschmand gereicht. Auch auf die Geburtstage von Helmut und Karl-Heinz haben wir angestoßen.

Als Auftakt unseres heutigen Menüs kocht Stephan aus weißem und grünen Spargel ein Süppchen. Die Schalen der zwei Spargelsorten wurden mit Suppengemüse und einer Kartoffel ausgekocht, der Sud aufgefangen, darin dann der Spargel gegart, püriert und die Suppe anschließend mit Eigelben gebunden. Die Einlage bestand aus einer sautierten Jakobsmuschel, einer Riesen-Gamba sowie den weißen und grünen Spargelköpfchen. So lässt sich der Frühling begrüßen - Dank an den Koch. Der Riesling korrespondierte hervorragend mit der Suppe und den Einlagen.



Hans-Georg wartete mit einer sehr frischen Fischvorspeise auf. Er bereitete uns ein Ceviche vom Lachs und vom Spargel! Hierbei wird der Fisch durch die Säure der Limetten gegart. Dieses Prinzip hatte Hans-Georg auch auf den Spargel angewendet. Dazu hat er den Spargel dünn geschnitten und dann gesäuert. Angemacht mit einer leichten Vinaigrette und mit wenig Zitronenpfeffer dekoriert war dies eine perfekte Vorspeise. Dazu tranken wir einen Schluck von dem Riesling aus dem Weingut Weber aus Ettenheim. Kompliment an Hans-Georg.

Als Zwischengang servierte Karl-Heinz einen Frühlingsalat, bestehend aus diversen Wildkräutern, mit einigen Stücken saftig gebratener Truthahnleber. Als Beilage gab es noch frisch gebackene Brötchen. Ein Schlückchen vom Bouquet de nos Vignes 2013 rundete den Gang ab.



Für den Hauptgang hatte sich Karl-Heinz etwas sehr Gewagtes vorgenommen. Das Grundthema war Rindfleisch. Nicht, wie wir es mittlerweile oft in der gehobenen Gastronomie antreffen, ein Teil kurz gebraten, ein Teil geschmort. Nein, Karl-Heinz spielte mit der Temperatur, warm und kalt und setzte den i-Punkt mit einem Kugel Senfeis. Nun also zum fertigen Teller. Auf dem befand sich ein Medaillon vom Rinderfilet, kurz gebraten mit Selleriepüree, separat dazu auf einem eigenen Tellerchen ein Gemüseröstitaler.

Dazu gesellte sich eine Scheibe von einer Rindfleischsülze mit einer festen Meerrettichhaube und daneben war Rindertatar mit dem besagten Senfeis angerichtet.

Der gereichte Spätburgunder aus Durbach passte hervorragend zum Rindfleisch. „Dreierlei vom Rind“ hatte sich Karl-Heinz als Thema vorgegeben. Diese drei Zubereitungen zusammen auf einen Teller aus Hauptgang gaben natürlich viel Stoff zur anschließenden Diskussion.



Alexis beendete das heutige Menü mit einem französischen Klassiker „Baba au Rhum“ mit Ananas und Vanillecreme. Ein in Rum ertränkter Hefeteig macht einen doch so richtig beschwingt für den restlichen Abend. Dazu ein Schlückchen von Alain Klingenuß Crémant Rose und das Glück ist perfekt.

Und dann war der selten gewordene Moment gekommen, dass wir über die Aufnahme eines neuen Kochbruders befinden durften. Die anwesenden Brüder beschlossen vereinbarungsgemäß die Aufnahme von Jonas in unsere Chuchi. Mit einem Willkommensschluck begrüßten wir sodann unseren neuen Kochbruder.

Bericht: Hans Kreim, Hans-Georg Friedel, Bilder: Hans Kreim 24.04.2015



Kochabend vom 22. Mai 2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

zum Apero Karl-Heinz	Lachscreme auf Blinis Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil
Amuse Bouche Alexander	Jakobsmuschel Riviera Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil
Vorspeise Karl-Heinz	Schinkenmousse mit zweierlei Spargel 2013 Grauburgunder trocken Weingut Vollmer, Ellerstadt, Pfalz
Zwischengang Alexander	Rotbarbe auf Korianderlinsen mit Paprikasauce 2014 Condesa De Leganza Verdejo Blanco
Hauptgang Alexander	Zweierlei vom Lamm 2012 Ascheri, Babera D'Alba Fontanelle
Dessert Rudi	Rhabarberparfait an Erdbeeren 2013 Oberrotweiler Grauburgunder Sekt, Extra trocken Jahrgangssekt

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Jonas Hees, Stephan Wössner, Rudolf Saier, Helmut Gilch, Karl-Heinz Stöhr, Hans-Georg Friedel und Hans Kreim.

Gäste: ohne

Die Kochmannschaft war an dem letzten Freitag vor Pfingsten zeitig vor Ort und hatte mit den Vorbereitungen der einzelnen Gänge begonnen. Hans-Georg hat seinen floristischen Fähigkeiten freien Lauf gelassen und uns ein farbenfrohes, aus einzelnen bunten Blütenblättern bestehendes Bild gezaubert.

Pünktlich um 18.30 Uhr konnte CL Alexander den Kochabend mit einem Glas Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt eröffnen. Seit dem letzten Kochabend hatten wir drei Geburtstagskinder, Rudolf, Alexander und Hans, auf deren Wohl wir einen großen Schluck tranken.





Dazu servierte Karl-Heinz eine Lachscreme, bestehend aus geräuchertem Lachs, Frischkäse und Dill. Die Basis für die Lachscreme bildeten selbstgebackene Blinis. Kein schlechter Auftakt für ein viel versprechendes Menü!!

Alexander brachte den Süden ist Spiel - „Jakobsmuschel Riviera“. Herr Ducasse hätte seine Freude gehabt, denn nach seinem Rezept wurde dieser Gang hergestellt.

Eine Schale der Jakobsmuschel wurde gefüllt natürlich mit einer Jakobsmuschel, Frühlingszwiebeln, Zitronen (natürlich aus Menton) schwarzen Oliven und eingelegten Tomaten. Verschlössen wurde die Muschel mit einer Schicht Blätterteig. Abgeglänzt mit Eigelb und ab damit in den Ofen. Sehr delikat!! Der Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt ergänzte diesen Gang hervorragend. Ein Kompliment an den Koch.



Nun sind wir wieder in Baden angekommen und bekamen zweierlei Spargel, nämlich Grün und Weiß, zu einer Schinkenmousse serviert. Die Mousse wurde aus einem vorzüglichen gekochten Schinken hergestellt. Dazu tranken wir einen Grauburgunder aus der Pfalz vom Weingut Vollmer in Ellerstadt. Dank an den Koch.

Und wieder sind wir ans Mittelmeer zurück gekehrt, um Alexander's Fischgang, Rotbarbe auf Korianderlinsen, zu genießen. Dieser Gang wurde durch die Paprika-Churizo-Sauce zu einem wahren Gedicht. Die spanische Paprikawurst brachte eine angenehme Schärfe ins Spiel und war gleichzeitig ein angenehmer Gegenspieler zum Koriandergrün. Dazu schenkte Alexander einen 2014 Verdejo Blanco ein. Dieser Gang - ein wahres Gedicht, Dank an Alexander.





Wir blieben im Süden Europas mit Lammragout und Lammrückenfilet, Fregula Sarda, Blumen-kohl und Broccoli, nicht zu vergessen der himmlische Lammjus. Alexander hat wieder einmal groß gezaubert und uns einen außerordentlichen Hauptgang zubereitet. Dazu tranken wir einen 2012er Ascheri Barbera D'Alba aus Fontanella. Großes Kompliment an den Koch!!

Nun lag es an Rudolf, mit seinem Dessert einen würdigen Abschluss für den heutigen Kochabend zu finden. Rudolf holte uns wieder nach Südbaden zurück mit seiner Komposition von Rhabarberparfait und Erdbeeren.

Die Erdbeeren wurden mit etwas Zucker und Zitronensaft mariniert und mit fein gezupften Thymianblättchen parfümiert. Die dritte Komponente neben dem hervorragenden Rhabarberparfait, den marinierten und parfümierten Erdbeeren war eine Creme Chantilly. Dem nicht genug, denn alle Komponenten wurden mit einer süffigen Vanillesauce auf's Beste verbunden.

Dazu gab es einen Schluck Oberrotweiler Grauburgunder Jahrgangssekt. Ein sehr schöner und gut in die Jahreszeit passender Abschluss für einen wunderschönen Kochabend. Dank an Rudolf!!



Bericht und Bilder: Hans Kreim 28.05.2015



Kochabend vom 12. Juni 2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

zum Aperero Jonas	Pizzettina <i>Lambrusco Mantovano Secco DOC Camicia Rossa</i>
Antipasti Jonas	Gegrillte Paprika, frittierte Zucchini, Calamaretti <i>Molise DOC Falanghina 2014</i>
Primo Jonas/Hans-Georg	Lamm-Ravioli mit einer Sauce von Artischocke und Taleggio <i>Dolcetto D'Alba DOC 2013, Pelissero Piemont</i>
Intermezzo Hans-Georg	Dorade mit Kräutermantel, Erbse und Tomate <i>Nero D'Avola IGT 2014 Verdejo Blanco</i>
Secondo Jonas	Saltimbocca mit Risotto und Fenchel <i>Roero Arneis DOCG Merica 2013 Fontanelle</i>
Dolce Karl-Heinz, Jonas, Hans-Georg	Zabaione mit Variationen von Beeren <i>Marsala</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Jonas Hees, Rudolf Saier, Helmut Gilch, Karl-Heinz Stöhr, Markus Frank und Hans-Georg Friedel.

Gäste: ohne

Jonas, unser jüngster Kochbruder, hatte seinen ersten Kochabend als Hauptkoch und wie man schon hätte vermuten können, drehte sich alles um Italien, quasi seine zweite Heimat. Und so fühlten wir uns auch alle nach Italien versetzt, beim Anblick des wundervoll gedeckten Tisches in den Farben der Trikolore. Karl-Heinz hatte das Thema Italien perfekt in der Tischdeko umgesetzt.

Wir begannen aufgrund der schweren Gewitter und Überflutungen in Freiburg mit etwas Verspätung gegen 19:00 mit einem Schluck Lambrusco. Ein Klassiker in Italien, einer der wenigen Rotweine, die man gekühlt genießt, und der somit einen perfekten Begleiter zum Aperitif darstellt. Dazu gab es kleine Pizzettina. Ganz klassisch, Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum und der obligatorische Faden Olivenöl.

Und da waren sie wieder, die Nationalfarben Italiens.



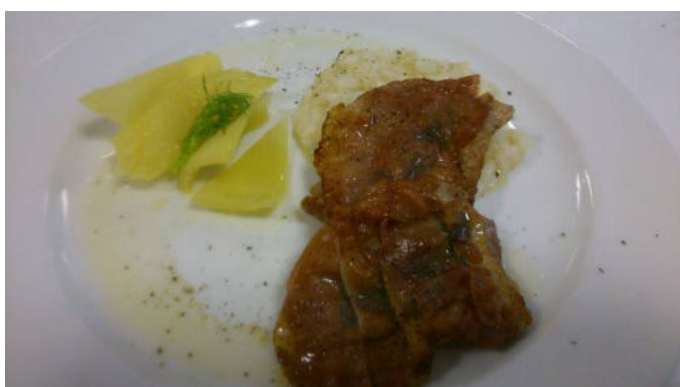
Weiter ging es ganz klassisch mit Antipasti. Gegrillte Paprika, frittierte Zucchini, Mozzarella und frittierte Calamaretti. Alles sehr intensiv im Geschmack nach Kräutern und den Produkten. Dazu tranken wir einen Falanghina aus der Region Molise, südlich von Rom.



Nun kamen wir zum Primo eine Co-Produktion von Hans-Georg und Jonas. Lammravioli, das Fleisch aus der Schulter, klassisch geschmort mit Tomate, Wein und Kalbsfond. Das Fleisch klein geschnitten, Estragon und frittiertes Knollensellerie untergehoben, mit Eigelb und Olivenöl wurde die Füllung geschmeidig gemacht. Der Teig halb-halb aus Spätzlemehl und Hartweizengries, Eiern und getrockneten fein pulverisierten Steinpilzen.

Die Ravioli wurden von einer Artischocken-Taleggio Sauce geadelt. Dazu tranken wir ganz klassisch einen Dolcetto D'Alba von Pelissero.

Als Intermezzo kam dann eine Dorade im Kräutermantel von Hans-Georg. Ganz viele Kräuter, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie mit Olivenöl und Semmelbröseln vermischen. Die Dorade auf der Hautseite im Ofen unter dem Kräutermantel kurz und sehr heiß gegrillt. Dazu frische Erbsen mit Tomaten, Kapern und Oliven. Wieder sehr kraftvolle Aromen die zum Nero D'Avola aus Sizilien, einem sehr schönen Rotwein hervorragend harmonierten.



Und noch ein Klassiker, Saltimbocca mit Risotto und Fenchel als Secondo. Alles ganz klassisch, Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei. Dazu der Fenchel in Sahne und Safran gedünstet. Ein Schluck trockener Arneis aus dem Piemont passte hervorragend.



Dolce, in Italien undenkbar ein Menü ohne Dolce und so gab es zum Finale eine Zabaione mit Beeren. Die Zabaione dekoriert mit frischen Himbeeren und Heidelbeeren, eingelegten Tranchen von Feige und mit süßen Oliven (schwarze Oliven mehrfach in Wasser kochen und dann über Nacht in Läuterzucker einlegen) und ein kleiner Hefegipferl mit eben diesen schwarzen Oliven.

Hierzu gab es einen kleinen Schluck Marsala.

Die Kochmannschaft um Jonas hatte an diesem Abend Italien in die Hans-Bunte Straße in Freiburg gebracht. Ein rundum stimmiges und gelungenes Menü, Daumen hoch für die ganze Kochmannschaft!

Bericht Alexander Theegarten, Bilder: Hans-Georg Friedel 15.06.2015



Kochabend vom 17.07.2015 bei Sauter-Cumulus

Menü

Gruß aus der Küche Karl-Heinz	Marinierter Flusskrebs auf dem Löffel Crémant Méthode Traditionelle Brut Rosé, Weingut Abril
Vorspeise Rudolf	Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen Edition Franz Keller, Rosé
Vorspeise Rudolf	Kalte Tomatensuppe Edition Franz Keller, Rosé
Zwischengang Rudolf	Gebratener Zander auf einem sommerlichen Gemüsebeet Riesling tr. Eichstetter Herrnbuck, Weingut Schmidt
Hauptspeise Rudolf	Lammlachse mit konfierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln Dom. Gilphine Merlot 2009, Vin d. P. d' Oc
Nachspeise Karl-Heinz	„Johannisbeerküchle“, Erdbeereis mit Aceto Balsamico Auxerois 2011, Weingut Bercher-Schmidt

Anwesende Brüder: Alexander, Alexis, Hans-Georg, Helmut, Jonas, Karl-Heinz, Markus, Rudolf, Stephan, (Werner)
Gäste: Herr Bernd Deutschkämmer

Unser letzter Kochabend bei der Firma Sauter-Cumulus



Eigentlich war dieser Kochabend für die Maître-Prüfung unseres Karl-Heinz vorgesehen gewesen. Leider hat es aber mit dieser Prüfung bei Karl-Heinz aus beruflichen Gründen nicht geklappt, die Prüfung werden wir dann im Oktober genießen können. So waren es dann Rudolf, Karl-Heinz und Stephan, die uns an diesem Abend vorzüglich bekochten. Jonas war es vorbehalten, eine wunderbare und edle Tischdekoration zu kreieren.



Zur Begrüßung unserer Gäste durch Alexander, hatte Karl-Heinz einen exquisiten Löffel als kleinen Gruß aus der Küche zubereitet. Flusskrebse , Meeresalgen, kleine Mozzarella-Kugeln und fein gewürfelte Kirschtomaten, angemacht mit Olivenöl und Essig. Dazu stießen wir mit einem ordentlichen Schluck Crémant vom Weingut April an. Lieber Karl-Heinz, vielen Dank, für diese immer wieder variantenreichen und sehr feinen kleinen Küchengrüße.

Es folgte ein leichtes, sehr wohlschmeckendes - und den höchst sommerlichen Temperaturen angepasstes - Menü.

Los ging es mit Stephan, der uns Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen kredenzte. Eiernudeln und ein feiner, frischer Pfifferling mit frischer Petersilie dazu, ein Klassiker, der immer wieder zu dieser Jahreszeit das Herz eines jeden von uns erfreut. Rudolf hatte noch ein klein wenig süße Sahne untergemengt und mit einem Zweig Estragon garniert, was den Geschmack anheb. Prima!

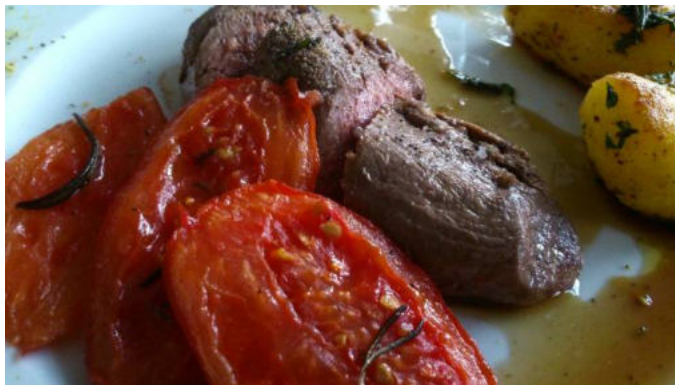


Weiter ging es – wiederum mit Rudolf – mit einer der vielen Variationen einer kalten Tomatensuppe oder landläufig auch „Gazpacho“. Sehr erfrischend, ausgezeichnet.

Und immer wieder Rudolf, und zwar mit gebratenem Zander auf sommerlichem Gemüsebeet. Alles sorgfältig zubereitet, das Gemüse knackig gegart, der Fisch auf den Punkt gebraten. Vielen Dank lieber Rudolf.



Das Hauptgericht, bestehend aus gebratenen Lammlachsen und konfierten Tomaten sowie Rosmarinkartöffelchen an einer feinen Sauce, Herz, was willst Du mehr an einem solch schönen sommerlichen Freitagabend. Und wer hat's vollbracht? Naja, wieder mal unser Rudolf.



Karl-Heinz und Stephan waren Rudolf fleißig zur Hand gegangen und hatten ihn auf das Beste unterstützt.

Die Nachspeise war dann eine Sache für Karl-Heinz. Inspiriert hatte ihn hierzu ein Rezept von Douce Steiner, übrigens einzige 2-Sterne-Köchin in Deutschland. Es gab einen wunderbaren Johannisbeerkuchen mit dem Eis des Jahres 2015, einem „Erdbeereis mit Aceto Balsamico“. Große Klasse!

Ein großes Dankeschön auch Herrn Deutschkämmer, unserem Hausherrn, der uns über die Jahre in der Kantine seiner Firma hat gewähren und werkeln lassen.

Bericht: Alexis Schmelzer, Bilder: Hans-Georg Friedel, Karl-Heinz Stöhr 28.07.2015



Kochabend vom 14.08.2015 im „Plana-Küchenland“, Freiburg

Menü

Gruß aus der Küche Stephan	„Flädle in Aspik und Spinatbisquit mit einer Lachsfüllung“ Cremant Paul Gellenbacher
Vorspeise Alexis	„Oeuf Cocotte“ Cremant Paul Gellenbacher
Vorspeise Karl-Heinz	„Rote Bete-Ananas-Kumquat-Apfel an Kalbsbries mit Foie Gras“ Gutedel Trockenbeerenauslese 2012, Weingut Löffler, Ballrechten-Dottingen
Zwischengang Alexander	„Saumon Soufflé“ Riesling 2013, Mülheimer Pfaffenstück, Weingut Hermann Dörflinger
Hauptspeise Alexis	„Tauben, Artischocken und Kartoffelstrudel“ Montes Alpha Syrah 2009, Chile
Nachspeise Alexander	Melonen-Pflaumenweinsüppchen mit Zitronengrassorbet Cremant Paul Gellenbacher
Gäste:	Dieter Korb, Dr. Friedrich Hugenschmidt, Hans-Joachim Volz, Josef Obert, Karl-Heinz Schmidt

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Markus Frank, Helmut Gilch,
Rudolf Saier, Alexis Schmelzer, Karl-Heinz Stöhr,
Stephan Wössner

Gäste: Dieter Korb, Dr. Friedrich Hugenschmidt,
Hans-Joachim Volz, Josef Obert, Karl-Heinz Schmidt

Viele Gäste und das neue Kochdomizil

Um es vorwegzunehmen: alle, die diesen ersten Kochabend in unserem neuen Kochdomizil im „Plana-Küchenland“ miterlebt haben, hatten viel Spaß und Freude, seien sie als unsere Gäste zugegen gewesen oder als Kochbrüder, gleich ob aktiv oder passiv.

Als Gäste aus Lörrach waren Dieter Korb und Dr. Friedrich Hugenschmidt zu uns gekommen.

Wir Kochbrüder, die wir aktiv das Menü zubereiten wollten, und auch Stephan's Bekannter Josef, trafen uns kurz vor 18:00 Uhr im neuen Kochdomizil. Schnell hatten

wir uns auf die beiden „Kochinseln“ verteilt und begannen mit unseren Vorbereitungen. Rudolf schmückte derweil schon aufs allerliebste unsere Tafel.



Gegen 19:30 Uhr konnten wir mit unserem Menü beginnen, welches Stephan mit einem vortrefflichen Gruß aus der Küche (eigentlich waren es 2 Grüße) startete. Ihm hilfreich zur Hand gegangen war unser Gast Josef Obert, herzlichen Dank Euch beiden für diese ausgezeichnete Begrüßung.

Dieter und Friedrich hatten eine neue Kreation eines Aperitifs zum Gruß aus der Küche kredenzt, einen „Ramazotti Cool“, ein erfrischender Drink, gemixt aus hellem Ramazotti und Sekt, sowie kräftig Basilikumsblätter darin.

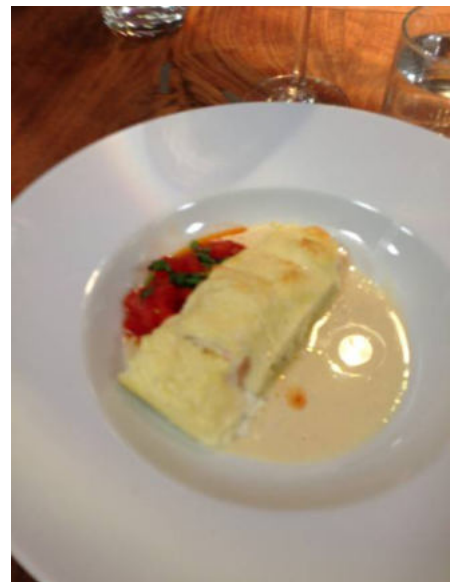
Nach diesem erfrischenden Start in diesen Kochabend hatte Alexis einen französischen Klassiker, Oeuf en Cocotte, offeriert. Geschmacklich war die Sache gut („nicht zum sagen“), allein beim Garen der Eier im Dampfgerar zeigte sich noch beachtlich „Luft nach oben“.



Hierauf bot uns Karl-Heinz einen Zwischengang, den er uns im Oktober anlässlich seiner Maître-Prüfung kredenzen wird. Es handelte sich um Rote Bete-Ananas-Kumquat -Apfel an Kalbsbries mit einem Eis (!) von Foie Gras.

Ausgezeichnet lieber Karl-Heinz, so wird die anstehende Prüfung für Dich sicherlich kein allzu schwerer Gang werden und wir werden mit Dir unsere Freude hieran haben.

Alexander bereitete uns hiernach einen großen Klassiker aus der Küche des 3-Sterne-Tempels Auberge de l' Ill der Gebrüder Häberlin zu: Saumon Soufflé. Wunderbar!!





Zur Hauptspeise hatte Alexis Tauben in der Pfanne und im Ofen gebraten. Hierzu gab es einen Kartoffelstrudel und sautierte Artischockenherzen.



Den süßen Abschluss bot uns dann Alexander mit einem wunderbaren Melonen-Pflaumenweinsüppchen nebst einem hervorragenden Zitronengrassorbet. Wunderbar erfrischend und leicht, großes Staunen und Raunen in der Runde und Beifall.

Bericht: Alexis Schmelzer, Bilder: Alexis Schmelzer, Alexander Theegarten 31.08.2015



Kochabend vom 11. September 2015 bei PLANA Küchenland

Menü

Amuse Stephan	Gurkenröllchen mit Ziegenkäsemousse Hugo
Vorspeise Rudolf	Tafelspitzsülze mit Linsensalat Weißburgunder
Zwischengang Joseph	Selbstgemachte Nudeln mit Herbsttrompeten Weißburgunder
Zwischengang Stephan	Rotbarsch gebraten mit Steinpilzrisotto Sauvignon Blanc
Suppe Stephan	Sellerie Birnen Schaumsuppe mit gebratener Garnele Sauvignon Blanc
Hauptgericht Stephan	Tafelspitz sous-vide an Wurzelgemüse mit Rote Bete Meerrettich Spätburgunder „S“
Dessert Hans-Georg	Germknödel mit Zwetschgenkern an Amaretto Sabayon Vieille Prune Grand Reserve Arthur Metz

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Helmut Gilch, Jonas Hees, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner.

Gäste: Hans-Joachim Volz, Joseph Obert, Axel Kornmayer Chuchi Singen



Stephan war als Hauptkoch eingeteilt und dies nahm er sehr ernst. Gleich sechs Gänge und ein Amuse hatte er sich und der Kochmannschaft angedacht. Gut badisch sollte es sein und so war es auch.

Angefangen mit einer Ziegenfrischkäsemousse im Gurkenmantel zubereitet von unserem Interessenten Hans-Joachim, kurz Hajo genannt, dazu das selbstgebackene Brötchen von Karl-Heinz waren ein gelungener Auftakt.

Hierzu tranken wir einen sommerlichen Hugo. Ja auch im September ist es in Freiburg noch immer sommerlich warm. Dies stellte auch unser Kochbruder Axel aus der Chuchi Singen fest, der am heutigen Kochabend unser Gast war.



Weiter ging es mit einer perfekt zubereiteten Tafelspitzsülze von Rudolf. Dazu ein Linsensalat und ein Schluck vom erfrischenden Weißburgunder.



Selbstgemachte Safrannudeln und dazu Herbsttrompeten, gesammelt von Joseph. Die Herbsttrompeten in einem cremigen Sud gegart. Herbsttrompeten ein sehr fester Pilz mit einem tollen Aroma. Ein schönes leichtes Zwischengericht.

Weiter ging es mit einem Rotbarsch, natur gebraten auf Steinpilzrisotto. Der oft unterschätzte Rotbarsch war von vorzüglicher Qualität. Das schwarze Lavasalz aus Island, das Stephan eigens besorgt hatte, war nicht nur ein Augenschmaus.





Vor dem Hauptgang gab es noch ein äußerst sämiges Süppchen von Sellerie, Birne und Maronen. Als Einlage eine gebratene Garnele.

Nach der Suppe machte Stephan gleich weiter mit dem Hauptgericht, einem Sous-vide gegartem Tafelspitz. Dazu reichte Stephan Rote Bete Meerrettich,

Salzkartoffel und Wurzelgemüse. Der wunderbare Spätburgunder ergänzte den Hauptgang perfekt.

Wir waren alle gespannt, ob nach diesem üppigen Menü bei jedem Kochbruder ein Germknödel hineinpassen würde.



Damit der Germknödel nicht die übliche Größe bekam, hatte Hans-Georg eine entkernte Pflaume mit Marzipan gefüllt und dünn mit dem Hefeteig umhüllt, gehen lassen und im siedenden Wasser gegart. Dazu ein Amaretto Sabayon und eine „alte Pflaume“ und wir waren alle glücklich.

Ein wunderschöner spätsommerlicher Kochabend im neuen Domizil im Plana Küchenland.



Ich esse meine Suppe nicht...

... so begann unser Bruder Karl-Heinz seine Maître Prüfung. Doch fangen wir ganz vorne an. Karl-Heinz hatte sein Menü zur MdC Prüfung eingereicht und schnell war eine passende Jury bestehend aus OO Dr. Christoph Jung aus Villingen, LK Alexis Schmelzer Freiburg, CL Alexander Theegarten ebenfalls Freiburg und Dr. Uwe Jauch GMdC aus Schweningen gefunden.



Zum Apéro gab es einen kleinen Löffel, oder anders gesagt ein Gruß aus dem Himmel und von der Erde, Blutwurst und Schinken mit Apfelkaviar. Ein Klassiker lecker und neu interpretiert. Dazu einen Schluck Crémant d'Alsace. Nach einer kurzen Begrüßung durch CL Alexander zitierte Karl-Heinz eingangs genannten Struwwelpeter und somit war auch die Moral von der Geschichte: Heute gibt es keine Suppe. Wir freuten uns alle auf das bevorstehende Menü:

Rote Bete – Ananas Kumquat Apfel an Bries - Foie Gras

Carpaccio von Fenchel - Kalbszunge - marinierten geräuchertem Saibling - Orangenkaviar

Seeteufel - Salsiccia, - Gartengurke - Pinienkerne

Semmerrolle vom Kalb - Mango Relish – Pastinaken - Belugalinsen

Mousse au Chocolat – Crème Brûlée – Panna cotta mit Mohn

Ein modernes Menü mit klassischen Elementen modern interpretiert. Jury und Kochbrüder nahmen an der festlich gedeckten Tafel platz und erwarteten mit Spannung den ersten Gang.



Ein Rote Bete, Ananas und Kumquat Salat, dazu das perfekt gebratene Kalbsbries, und als Krönung die Foie Gras, nicht gebraten sondern als Eis. Dazu eine Gutedel Trockenbeerenauslese vom Castellberg aus Ballrechten Dottingen vom Weingut Löffler. Ja auch aus einem einfachen Gutedel kann man eine Trockenbeerenauslese herstellen.



Weiter ging es mit dem Duo Kalbszunge und geräuchertem Saibling, dazu das Fenchelcarpaccio. Die Kalbszunge langsam bei niedriger Temperatur geköchelt, den Saibling mariniert und danach kalt geräuchert. Da kamen selbst im Freiburger Herbst Erinnerungen an den Sommer wieder auf. Karl-Heinz kredenzte uns hierzu einen Grauburgunder vom Weingut Dr. Heger aus Ihrigen vom Kaiserstuhl.

Der darauf folgende Fischgang verlängerte den Sommer noch etwas. Die Seeteufelbäckchen, sous vide gegart, dazu die marinierte Gartengurke mit Pinienkeren. Ein leichtes schönes sommerliches Gericht, das uns auch im beginnenden Herbst sehr mundete. Beim Wein machte Karl-Heinz einen Abstecher in das Elsass mit einem Riesling Grand Cru von Alain Klingenfuss.



Das Hauptgericht war eine Semmerolle vom Kalb ein wenig bekanntes aber sehr schmackhaftes Stück von der Unterschale, in Österreich auch als „Weißes Scherzel“ bekannt. Das Fleisch hatte Karl-Heinz im Wasserbad gegart und anschließend kurz angebraten um die klassischen Röstaromen zu erhalten. Sehr zart und saftig und durch die Röstaromen erhielt es den typischen Fleischgeschmack den wir alle so lieben. Dazu gab es einen klassischen Jus, Pastinaken, Belugalinsen und ein

Mango Relish. Weintechnisch blieben wir in Frankreich, allerdings weiter südlich an das rechte Ufer nach St. Emilion zum Chateau La Rose Rouffert von 1997.

Das große Finale war dann die süße Trilogie bestehend aus Mousse au Chocolat, Creme Brûlée und Panna Cotta.

Ganz klassisch dazu ein Glas Champagner, Lysmann Grand Cru.



Nach kurzer Beratung kam die Jury einstimmig zu dem Entschluss, Freiburg hat einen neuen Maître de Chuchi. In der anschließenden Laudatio lobte Christoph das schöne Menü und die hervorragende Zusammenarbeit mit seinen Beiköchen. Und so schritten wir zur Ehrung mit Löffeltrunk. Die Jury und alle Brüder der Chuchi Freiburg gratulieren Karl-Heinz ganz herzlich zu seiner gelungenen MdC Prüfung.



Bericht: Alexander Theegarten, GMdC, CL Freiburg

Bilder: Alexander Theegarten, GMdC, CL Freiburg, Alexis Schmelzer, GMdC, LK Schwarzwald-Bodensee



Kochabend vom 13. November 2015 im Plana Küchenland

Menü

Amuse Bouche
Karl-Heinz ST

„Fish and Chips“ auf dem Löffel
Waldhaus Diplom Pilsener

Vorspeisen
Josef / Stephan

Wildconsommé mit Knusperstange
2014 Durbacher Grauburgunder

Hajo

Winterfisch „Kattegat-Schollenfilet“ mit Früchten und Wildreis
2013 Grauburgunder Weingut Gretzmeier

Josef

Pilzragout mit verschiedenen Kräutern
2014 Grauburgunder Weingut Schloß Ortenberg

Karl-Heinz Schmidt

Mango-Chili-Sorbet

Hauptspeise
Karl-Heinz ST

Reh-Medaillons an Babyfenchel, Patty Pan,
Gemüsetalern und Hoisin-Sauce
2010 Coertino Rosso , Negroamaro

Dessert
Rudolph

Süßes Suppen-Duo mit Beilage
White Porto Royal Porto

Anwesende Brüder:

CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Jonas Hees,
Markus Frank, Rudolph Saier, Hans Kreim

Gäste:

Karl-Heinz Schmidt, Hans-Joachim Volz, Josef Obert

Zum zweiten Mal in diesem Jahr fällt ein Kochabend auf Freitag den Dreizehnten! Im Februar jedenfalls hat sich die Kochmannschaft von dieser schweren Hypothek nicht beeindrucken lassen und hat hervorragend gekocht. Mal sehen, ob die heutige Kochmannschaft sich ebenfalls nicht beeindrucken lässt.

Als frischgebackener Maître de Chuchi hat sich Karl-Heinz ausgedacht, einen englischen Klassiker auf den Löffel zu bringen. Fish and Chips, mit einem Tropfen Essig stellte für Karl-Heinz keine besondere Herausforderung dar. Der Fisch, klein gewürfelt und in Bierteig gewendet, wurde in heißen Öl schwimmend ausgebacken, ebenso die Kartoffelchips. Als besonderen optischen Reiz legte Karl-Heinz noch einige grüne Erbsen auf den Löffel. Das passende Getränk war ein Schluck Waldhaus Diplom Pilsener. Prost auf einen schönen Abend!





Den Reigen der Vorspeisen wollte Stephan mit seiner Wildconsommé und einer kunstvoll gedrehten Knusperstange aus Blätterteig eröffnen. Doch Stephan wurde durch den Ruf eines Kunden an der persönlichen Teilnahme am Kochabend gehindert - vielleicht lag es am verflixten Freitag den Dreizehnten. Josef ist eingesprungen, hat die Consommé bei Stephan abgeholt, fachgerecht renerviert und serviert. Handwerklich perfekt gekocht mit einem deutlichen Wildgeschmack, unterstützt mit einer kleinen Hand voll getrockneter Steinpilze. Ein Grauburgunder aus Durbach begleitete diesen Gang.

Der Fischgang wird auf der Speisekarte beschrieben als Winterfisch, Kattegat-Schollenfilet. Die Schollenfilets waren von herausragender Größe, einem exzellenten festen Fleisch und schmeckten fantastisch nach Meer. Unser Aspirant Hajo hat die Filets mit viel Sachverstand in mehreren Pfannen, welche er mit Backpapier ausgelegt hat, gebraten. Begleitet wurde die Scholle von Orangenfilets, gebratenen Bananen und Wildreis. Eine sehr gut abgestimmte Sahneseauce rundete diesen Gang hervorragend ab. Ein 2013 Grauburgunder vom Weingut Gretzmeier ließ den Fisch wohl munden.



Josef schnippelte einen großen Berg von Pilzen wie Kräuterseitlinge, unterschiedliche Champignons, Samtfußröbling und noch einige mehr. Vorsichtig in der Pfanne angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit der klassischen Frankfurter Kräutermischung gewürzt kamen sie dann in einen tiefen Teller. Welch wunderbarer Duft!! Dazu tranken wir für heute den letzten Grauburgunder vom Weingut Schloss Ortenberg. Ein sehr feiner Gang - Kompliment dem Koch.



Erfrischt durch ein kleines Mango-Chili-Sorbet mit Minzblatt, hergestellt von Karl-Heinz Schmidt, wechselten wir dann zum Hauptgang des heutigen Abend.

Karl-Heinz Stöhr servierte uns ein Reh-Medallion an Babyfenchel und Patty Pan, Gemüsetalern und Hoisinsauce. Reh einmal asiatisch? Gut, eigentlich sollte es statt Babyfenchel, Baby Pak Choi geben, doch der Kaufmann konnte nicht liefern.



Das Reh, Stücke aus der Keule, wurde im Vakuumbbeutel mit diversen Gewürzen mariniert. Die Gemüsetaler wurden von Jonas in der Pfanne gebraten. Der Fenchel und der Babykürbis Patty Pan (sieht aus wie ein kleines flaches Ufo) wurden in wenig Fett kurz erhitzt. Dazu gesellte sich zur Abrundung noch eine Rotweibirne. Ein kräftiger Löffel Hoisinsauce gab dem Hauptgang noch die nötige Würze. Begleitet wurde dieser Wildgang von einem 2010 Negroamaro.

Nun lag es an Rudolf, den heutigen Abend mit seinem Dessert zum vollen Erfolg zu führen. Und er hatte keinen Aufwand gescheut! Ein „Roseneisen“, das er in heißem Öl erwärmte, hielt er dann in einen flüssigen Teig, um die nötige Menge Teig so aufzunehmen. Der Teig wurde dann im heißen Öl zu einem Rosenküchlein gebacken. Geschick und Geduld waren gefordert!! Das Rosenküchlein würde dann mit einer Kugel Karamelleis zu zweierlei Süppchen aus Joghurt und Beeren serviert.



Dazu tranken wir einen weißen Portwein. Ein gelungener Abschluss eines anspruchsvollen Menüs.

Auch an diesem Freitag den 13. ließ sich unsere Kochmannschaft von dem verflixten Datum nicht aus der Ruhe bringen und lief zur Höchstform auf. Kompliment allen beteiligten Köchen!!!!!!



Kochabend vom 11. Dezember 2015 im Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil

Menü

Apéro Karl-Heinz, Rudolf	Dreierlei vom Löffel <i>Crémant aus Burgundertrauben</i>
Vorspeise Hans	Petersilien-Crèmesüppchen, gebeizte Forelle und Parmesan cracker <i>Bischoffinger Enselberg Riesling Kabinett trocken</i>
Hans-Georg	Wildterrinen mit Birnen-Preiselbeer-Chutney <i>Oberrotweiler Henkenberg Gewürztraminer Spätlese</i>
Zwischengang Alexander	Kabeljau auf Kürbiscrème, zweierlei Feldsalat und Pilzjus <i>Bischoffinger Rosenkranz Weisburgunder Spätlese trocken</i>
Hauptgang Alexander	Entenbrustfilet mit Kirschsauce, Wirsing und Selleriepüree <i>Burkheimer Feuerberg Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken</i>
Dessert Alexis/Jonas	Kaiserschmarrn mit Pistazieneis <i>Bischoffinger Enselberg Kerner Auslese</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Helmut Gilch, Hans-Georg Friedel, Rudolf Saier, Stephan Wössner, Karl-Heinz Stöhr, Jonas Hess, Hans Kreim

Gäste: Karl-Heinz Schmid, Hans-Joachim Volz, Werner Schnellen, Beate Weidemann und Franz Schmidt

Es war der letzte Kochabend in einem ereignisreichen Jahr, an dem wir, unserer Tradition folgend, auch für unsere Damen - und Gäste gekocht haben. Beate und Franz haben uns für diesen besonderen Abend ihr Verkostungsrestaurant „Seiferers“ zur Verfügung gestellt. So hatten wir einen schönen, weihnachtlich geschmückten Raum, in dem wir unser Menü bei angenehmen Gesprächen genießen konnten.



Alexander eröffnete kurz nach 19 Uhr den heutigen Abend mit einem Schluck Crémant aus Burgundertrauben vom Weingut Bercher-Schmidt.



Es ist nun auch schon Tradition, dass zum Apéro kunstvoll arrangierte Löffel von Karl-Heinz serviert werden. Wir genossen Wachtelei auf Nordseekrabben und Kartoffel-Sellerie-Stampf, Foie Gras-Praline auf Portweingelee und Raffaello mit Chili, Crème brûlée auf eingelegten Feigen im Kokosnuss-Mantel.

Als erste Vorspeise wurde von Hans ein Petersilien-Crèmesüppchen mit gebeizter Forelle und einem Parmesan cracker serviert. Dazu tranken wir einen Bischoffinger Enselberg Riesling trocken.



Nun folgte eine von Hans-Georg gefertigte Wildterriner, welche von einem ebenfalls selbst hergestellten Birnen-Preiselbeer-Chutney begleitet wurde. Dieser Teller wurde noch von Feldsalatröschen dekoriert. Unser Winzer Franz Schmidt kredenzte zu diesem Gang einen

Oberrotweiler Henkenberg Gewürztraminer Spätlese, der hervorragend mit dem Wild korrespondierte. Ein sehr gelungener Gang.

Als Fischgang hatte sich Alexander ein Stück gebratenen Kabeljau auf einer Kürbiscrème, belegt mit zweierlei Feldsalat (einmal als Salat, einmal als Crème), umgeben von einer feinen Pilzjus ausgedacht. Dafür garte Alexander den Kürbis im Backofen und pürierte ihn im Thermomix. Anschließend wurde das Püree nochmals durch ein feines Sieb gestrichen, um eine wirklich glatte Crème zu erhalten. Der Fisch wurde begleitet von einem Bischoffinger Rosenkranz Weisburgunder Spätlese trocken. Kompliment an den Koch!! Und Franz kam nicht umhin, die Anekdote um den Lagennamen „Rosenkranz“ zu erzählen.





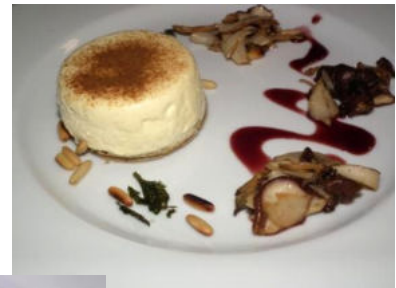
Auch der Hauptgang wurde von Alexander gekocht. Entenbrustfilet auf der Haut gebraten mit einer Kirschsauce, mit Speck gewürzten Wirsing und einem sehr standhaften Selleriepüree. Die Kombination Ente, Kirsche, Wirsing, Sellerie liest sich nicht nur interessant. Der Gast wird neugierig, wie es denn wohl schmecken wird? Nach den ersten Bissen wird sehr schnell klar, es schmeckt hervorragend - eine tolle Kombination. Für diesen Gang hatte sich Franz einen Rotwein aus seiner wohl besten Lage ausgedacht: einen Burkheimer Feuerberg Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken. Die Kirschen der Sauce und die Kirschen im Wein - ein Gedicht!! Großes Kompliment an Koch und Winzer.

Den goldenen Abschluss lieferten Alexis und Jonas mit einer ebenfalls für den Alpenraum ungewöhnlichen Kombination von Kaiserschmarrn und Pistazieneis. Ein luftiger Kaiserschmarrn, dank viel Eischnee (Alexis) und ein fast göttliches Pistazieneis (von Jonas gefertigt) setzten dem Menü die Krone auf. Die Weinbegleitung, Bischoffinger Enselberg Kerner Auslese, - einfach wunderbar!!



Der Dank für den heutigen Abend gilt besonders unseren Gastgebern Beate und Franz für die Überlassung des „Seiferers“ und natürlich auch für die fantastischen Weine, die wir genießen durften - und ganz besonders Jonas, der zwischen den Gängen mit seinem Cello das Menü begleitete und zum Gelingen diese vorweihnachtlichen Abends beigetragen hat. Dank aber auch an die Kochmannschaft und an alle helfenden Hände, die den Abend zum Erfolg machten.

CC Freiburg Kochberichte 2016





Kochabend vom 15. Januar 2016 im Plana Küchenland

Menü

Aperitif Karl-Heinz	Avocado Fleur de Sel Cremant d'Alsace von Vins Christian Dock
Vorspeisen Alexis	Karamellisierter Chicorée Parmesahne / Serranoschinken Sylvaner Quarrst 2011 Weingut Riffle, Bingen am Rhein
Hans	Pfälzer Blutwurststrudel auf Weinsauerkraut und Champagnersauce Riesling QW 2015, Weingut R. Prüm, Mosel
Jonas	Maronensuppe mit orangierten Nocken von der Wildsau Les Jardins 2011, Domaine Saint Antonin Faugeres / Languedoc
Hauptgang Jonas	Schweinekrustenbraten mit zweierlei Rosenkohl, Zwiebelconfit, Kartoffelschnecke Spätburgunder Q.b.A. 2011 Weingut Konstanzer Ihringen
Dessert Stephan/Josef	Bayerische Creme mit Walnuss, Feigensauce und Apfelpita Café
Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Helmut Gilch, Karl-Heinz Stöhr, Jonas Hees, Hans Kreim
Gäste:	Hans Joachim Volz und Josef Obert

Der erste Kochabend im neuen Jahr hatte als Thema „das Schwein“. Alles, aber auch wirklich alles, sollte sich irgendwie um das Schwein drehen. Nachdem die Kochmannschaft im Plana Küchenland eingetroffen war, begann dann auch recht zügig ein munteres Schnippeln und Schneiden.



Mit einer kleinen Verspätung konnte dann unser CL Alexander um 19.30 Uhr mit einem Glas Cremant d'Alsace den Abend eröffnen. Der erste Schluck galt dem neuen Jahr 2016, in dem wir natürlich wieder anspruchsvoll kochen wollen. Zum Aperero servierte Karl-Heinz eine Avocado, gefüllt mit einem Tropfen tunesischen Olivenöls und einem kleinen Löffel Fleur de Sel. Wie Karl-Heinz meinte, sollte dieser Vitaminschock dazu beitragen, dass wir gut durch die kaltnasse Jahreszeit kommen.



Alexis bereitete uns die erste Vorspeise, karamellisierte Chicorée mit Parmesahne und Serranoschinken zu. Und da war es zum ersten Mal: das Schwein! Mit einem seiner edelsten Teile, dem Hinterschinken. Serranoschinken vom spanischen Schwein an der frischen Gebirgsluft lange Zeit getrocknet. Eine besondere Note hat Alexis diesem Gericht durch die Parmesahne gegeben. Hierbei wird wohl Parmesan in die geschlagene Sahne eingearbeitet (Stichwort Espuma). Dazu tranken wir vom Weingut Riffle einen Silvaner Quarzit.

Für die nächste Vorspeise opferte das Schwein sein Blut. Hans bereitete uns einen Pfälzer Blutwurststrudel auf Weinsauerkraut, begleitet von einer Champagner Beurre blanc. Dafür wurden Blutwürste gewürfelt und mit Zwiebeln, Speck, Apfelwürfeln und Rosinen in einer großen Pfanne geschmolzen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, kommt dann noch Eigelb dazu. Die handwarme Masse wird auf gebutterte Strudelblätter (zwei bis drei übereinander) in Form einer Wurst am unteren Rand aufgebracht und sorgfältig zu einem Strudel aufgerollt.



Im Ofen bei 200 Grad zehn Minuten bei Unter/Oberhitze und dann noch einmal fünf Minuten mit Oberhitze garen. Fleißige Hände halfen noch beim Anrichten, und nun konnten wir es uns schmecken lassen. Ein Riesling vom Weingut R. Prüm von der Mosel rundete diesen Gang ab.



Es sollte nicht nur Hausschwein sein. Nein, Jonas hatte sich noch einen ganz besonderen Zwischengang mit Wildschwein ausgedacht. Maronensuppe wäre wohl keine Überraschung gewesen. Aber Nocken aus Wildsaubrät, gefüllt mit einem Orangengelee führten doch zu einem AHA-Erlebnis. Tolle Idee!! Dazu reichte Jonas einen Rotwein aus dem Languedoc. Bleibt nur zu sagen, Prost und vollen Genuss.

Was wäre ein schweinisher Abend ohne Krustenbraten - unvorstellbar!! Jonas hat Metzger Dürr ein zartes Stück Schwein (vermutlich aus der Hinterkeule) abgekauft und uns einen vorzüglichen Krustenbraten gezaubert. Langsam in der Röhre geschmort und der ganze Raum duftete und ließ uns das Wasser im Munde zusammen laufen. Auch der schönste Krustenbraten braucht natürlich noch etwas Beiwerk. Jonas hat auch hier keinen Aufwand gescheut und zweierlei Rosenkohl, einmal klassisch, einmal entblättert, zubereitet.



Dazu gab es noch eine Kartoffelschnecke und selbst hergestelltes Zwiebelconfit. Von der tollen Bratenjus wollen wir gar nicht sprechen. Das Weingut Konstanzer aus Ihrigen lieferte einen 2011 Spätburgunder, und wir prosteten dem Koch für einen durchweg gelungenen Hauptgang zu.



Stephan, unser Nachspeisler, war leider auf der Autobahn hängen geblieben, so dass Josef die Bayerische Creme (von Stephan produziert) abholte und uns so doch noch einen süßen Abschluss ermöglichte. Umgeben wurde die bayerische Creme von kandierten Walnüssen, einer leckeren Feigensauce und einer Apfelpita. Dazu gesellte sich eine Tasse Kaffee. Dem Team Stephan und Josef sei gedankt. Aber was hatte dieser Gang denn mit dem Schwein zu tun?? - Nun, das Dessert war schweinish gut!!!

Der Kochmannschaft wird gedankt für die Kreativität und die handwerkliche Ausführung. Ebenso gedankt wird allen fleißigen Händen, die diesen Kochabend zu einem freudigen Erlebnis machten.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 29.01.2016



Kochabend vom 19.02.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Alexis	Buttermilch-Quark-Terrine mit geräucherter Forelle <i>Cabernet Blanc 2014, Weingut Vorgrimmler</i>
Vorspeisen: Hajo Jonas	Roulade vom Saibling <i>Weißburgunder 2014 vom Weingut Engelhof</i> Creme von weißen Bohnen und Artischocken <i>Terra delle Sirene, Nero d' Avola 2004, Do Zenner</i>
Hauptgang: Alexis	Gefüllte Lammkeule, Flageolet und Kartoffelgratin <i>Chante Mistral, Châteauneuf du Pape 2004</i>
Dessert: Hans-Georg	Reistorte an Walnuss-Zabaione <i>Crémant Brut Rosé, Weingut Aenis Binzen</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Hajo Volz, Hans-Georg Friedel, Stephan Wössner, Jonas Hees, Markus Frank, Hans Kreim

Gäste: Dirk Esser, Slow Food Freiburg

Für diesen Kochabend haben wir uns den Leiter der Slow Food Convivium Freiburg, Herrn Dirk Esser, eingeladen, um uns gegenseitig näher kennen zu lernen. Herr Esser stellte uns Slow Food Deutschland und speziell die Freiburger Niederlassung mit ihren wesentlichen Aktivitäten vor. Die Philosophie, die hinter dieser Bewegung steckt, wird auf deren Internetpräsentation wie folgt beschrieben:

„**Gut, sauber, fair!**: Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

Gut: wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend.

Sauber hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

Fair, die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.“



Nachdem die aktuelle Kochmannschaft alle Vor- und Zubereitungen für das heutige Menü weitgehend erledigt hatte, konnte unser Chuchileiter den Abend mit einem Schluck Bratbirnenchampagner von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schalt eröffnen - Mitbringsel unseres Gastes, Hr. Esser.

Wir gedachten unseres jüngst von uns gegangenen Bruders Helmut.





Mit dem von Alexis vorbereiteten und angelieferten Amuse Bouche, einer leckeren Buttermilch-Quark-Terrine mit geräucherter Forelle eröffneten wir die Menüfolge. Die helle Meerrettichsauce rundete diesen Gang auf's Feinste ab. Dazu tranken wir einen Cabernet Blanc vom Weingut Vorgrimmler aus Munzingen.



Weiter ging es mit einer Roulade vom Saibling, feinen Nudeln und einer schmackhaften Pommerysensauche. Hajo, der diesen Gang für uns kochte, entgrätete die Saiblingfilets sehr sorgfältig. Aus Zanderfleisch, Sahne und Safran und weiteren Gewürzen stellte er eine gelbliche Farce her, mit der dann jeweils die Innenseite der Filets bestrichen wurde. Auf die Farce eines Filets wurden dann frische Basilikumblätter als Trennschicht aufgelegt und mit dem zweiten Filet belegt. Nun wurden die Filets auf Klarsicht- und Alufolie zu einer Roulade fest eingerollt und verschlossen. Gegratet wurden sie dann in 80 Grad heißem Wasser für ca. 8 Minuten. Nicht nur optisch sehr schön, sondern auch geschmacklich ein wahrer Genuss. Dazu tranken wir einen Schluck Weissburgunder vom Weingut Engelhof. Kompliment an unseren Noch-Aspiranten Hajo.



Jonas entführte uns mit seiner Komposition von weißen Bohnen und Artischocken nach Sizilien. Zweierlei weißes Bohnenmus, dekoriert zu einer sizilianischen Landschaft mit (aktivem) Vulkan und gebratenen Artischockenscheiben als Lavaerguss füllte den Teller. Ein schönes Bild, das auch noch sehr gut mundete. Dazu tranken wir landestypischen Wein Terra delle Sirene, Nero d'Avola. Ein sehr leckerer Teller, der uns auch noch eine schöne Geschichte erzählte. Danke, Jonas!

Mit einer gefüllten Lammkeule setzte die Kochmannschaft für den verhinderten Alexis den Höhepunkt unseres heutigen Abends. Die Lammkeule, gefüllt mit Kapern, alten eingeweichten Brötchen und Brät, gewürzt mit Sardellen und einigen Kräutern, aufgerollt und fest zu einem schönen Braten gebunden, nahm langsam in einer sehr großen Pfanne Farbe an und ging dann für einige Zeit ab in's Backrohr. Begleitet wurde das Lamm von Flageolet-Bohnen und einem wunderbaren Kartoffelgratin. Das Fleisch auf den Punkt gegart, mit den feinen Bohnen und dem Gratin - einfach lecker, bitte mehr davon!



Dazu tranken wir ein Glas Chante Mistral Chateauf du Pape aus. Dank an den Koch!



Auch Hans-Georg entführte uns nach Italien mit seiner Reistorte an einer Walnuss-Zabaione. Die Tortenform füllten neben dem Risottoreis, Pinienkerne, Pistazien, Walnüsse, blanchierte Mandeln, getrocknete Aprikosen, Datteln und noch sonstige Geheimnisse von Hans-Georg. Dazu schlug Hans-Georg auf dem Feuer eine luftige Zabaione auf, die dem Dessert die Krone aufsetzte. Begleitet von einem Schluck Crémant Brut Rosé vom Weingut Aenis ging es uns sehr gut.

Danke, Hans-Georg!!

Dank gilt es auch unserem Tischler Alexander und all den fleißigen helfenden Händen zu sagen, ohne die ein solcher Abend immer nur halb so gelungen wäre.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 22.02.2016



Kochabend vom 18.03.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Hans	Oeuf Meurette mit Wachtelspiegelei <i>Cremant Pinot Brut, Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil</i>
Vorspeisen: Alexander	Carpaccio vom Seeteufel mit Safrangel <i>Condensa de Leganza Verdejo 2014</i>
Hans/HaJo/Josef	Parmesanschaum-Süppchen, Grissini mit Parmaschinken <i>Vernaccia di San Gimignano 2014</i>
Hans/Josef/HaJo	gedämpfter Skrei, lila Kartoffelstampf, Lauchcollin, Lauchstroh <i>Eitelsbacher Kartäuserhofberg 2014, Riesling feinherb</i>
Hauptgang: Hans/Josef/HaJo	Kotelett von der Wachtel mit Entenstopfleber, Karotten-Ravioli, grüner Spargel und Morcheljus <i>Château de Parenthese 2007, Bordeaux superieur</i>
Dessert: Jonas	Rhabarber-Blätterteig-Gebäck, Rhabarber-Ragout, Rhabarber-Eis auf Crumble <i>Crillon des Vosges, Blanc Moëlleux de Rhubarbe</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Josef Obert, Hans-Joachim Volz
Gäste: Leo Beyer, Francois-Xavier Mary, Günter Generlich

An einem sonnigen Freitag im März, passend zum anstehenden Frühlingsanfang, war es eine nicht ganz einfache Entscheidung, sich weiter von der Sonne wärmen zu lassen oder doch ins Plana-Küchenstudio zu gehen und zu kochen. Wenn man sich die Menükarte angesehen hat, war die Entscheidung dann doch leicht gemacht. Ein sehr ehrgeiziges Programm, das einen umsichtigen Regisseur und viele helfende Hände braucht, damit es dann auch gelingt.

Pünktlich um 19 Uhr eröffnete unser CL Alexander mit einem Schluck Crémant den heutigen Kochabend. Alexander stellte auch unsere Gäste, Herrn Günter Generlich (meldete sich über unsere Homepage), Herrn Leo Beyer und Herrn Francois-Xavier Mary (wurden durch Jonas neugierig) vor.

Anschließend ging es dann zügig zu Tisch, denn es wurde bereits das Amuse Bouche serviert. Hans hat uns eine burgundische Spezialität (etwas abgewandelt) zubereitet. Oeuf Meurette mit Wachtelspiegelei mit Rotweinsauce.
Als Weinbegleitung blieben wir bei dem Crémant.





Als erste Vorspeise bereitete Alexander ein Carpaccio vom Seeteufel zu, welches von einem kleinen Salatbugette begleitet wurde. Die Krönung erfuhr das Carpaccio jedoch durch den Safrangel, den Alexander liebevoll aus selbstgekochem Fischfond hergestellt hat.

Ein stolzer weißer Spanier (Condensa de Leganza Verdejo) begleitete diese perfekte Vorspeise. Große Klasse!!

Weiter ging es mit einer einfachen, aber sehr ausgewogenen Parmesanschaumsuppe mit einer Grissini-Stange, um die eine Scheibe Parmesanschinken gewickelt war.

Ein Italiener, Vernaccia di San Gimignano rundete diesen Gang ab.



Als Fischgang hatte sich Hans einen gedämpften Skrei ausgesucht, welcher auf einem lilafarbenen Kartoffelstampf (mit Kokosmilch gekocht) drohte, umgeben von einer Lauchcollin, bedeckt mit etwas Lauchstroh.

Der Eitelsbacher Kartäuserhofberg Riesling harmonierte sehr gut mit diesen Aromen.

Nun ging es zum Hauptgang. Hans hatte Wachtelkoteletten vorbereitet, gefüllt mit Entenstopf-leber, serviert auf Karotten-Ravioli, angelegten grünen Spargeln und nappiert mit Morcheljus.

Dazu tranken wir einen Bordeaux superieur 2007, Château de Parenthese.

Guten Appetit!





Jonas mit seiner Trilogie vom Rhabarber-Blätterteig-Gebäck, Rhabarber-Ragout und Rhabarber-Eis auf Crumble sorgte für den krönenden Abschluss dieses Abends. Denn ein Menü ist nur so gut wie sein Dessert.

Auch die Weinbegleitung war vom Rhabarber - Blanc Moëlleux de Rhubarbe 2008.

Lauter glückliche Kochbrüder und Gäste prosteten sich zu und waren mit Ihrer Entscheidung, ins Plana-Küchenstudio zu gehen, sehr zufrieden.

Allen helfenden Händen - Köche, Beiköche, Tellerwärmer, Mundschenk, Tischler und Spüler - sei herzlich gedankt für ihren Beitrag zu diesem wunderschönen Kochabend.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 21.03.2016



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

Kochabend vom 15.04.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Francois-Xavier	Irgend etwas mit Linsen <i>Grauburgunder Sekt, ZBW Breisach</i>
Vorspeisen: Josef	Frittata - Omelette-Prüfung <i>Sauvignon Blanc, Weingut Schloß Ortenberg</i>
Dirk Esser	Bärlauchsüppchen <i>Weissburgunder vom Weingut Martin Waßmer</i>
Alexis/Stephan	Etwas mit Spaghetti & Ceviche von Riesengarnelen <i>Barbera ,Alba „Burdinota 2012, Guiseppe Travese, Neive</i>
Hauptgang: Stephan	Zweierlei vom Iberico-Schwein, zweierlei Spargel an Püree mit Morcheln <i>Spätburgunder Reserve, Weingut Löffler Staufen</i>
Dessert: Karl-Heinz	Schokotörtchen <i>Grauburgunder Sekt, ZBW Breisach</i>
Hans-Georg	Safran-Praline <i>Kaffee</i>

Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr, Hajo Volz, Stephan Wössner
Gäste:	Francois-Xavier Mary, Dirk Esser

Freitag, der 15. April, ein wenig freundlicher Apriltag, an dem sich Regen und Sonne die Hand gaben. Das Schönste an diesen Freitag war: hurra Kochabend!! Und die Köche werden ein Menü präsentieren, welches die äußeren Umstände vergessen lassen. Es lag mit Sicherheit nicht an der Phantasie der Köche, dass sie mit „irgend etwas“ oder „etwas mit“ kochen wollten. Nein, dies war so zu verstehen, dass sie es bis zum letzten Augenblick offen lassen wollten, welche wirklich frischen Zutaten der Markt für sie heute parat hielt!!



So bereitete unser Gast, Francois-Xavier, einen vorzüglichen Linsensalat zu, mit einem kleinen Stück super frischem gebratenen Lachs, parfümiert mit Olivenöl und einem Faden alten Balsamico-Essig. Die nussigen Puy Linsen aus der Region Puy de Dôme in der Auvergne, auf den Punkt gegart, verfeinert mit winzigen Würfeln von Karotten, Sellerie und Lauch, abgeschmeckt mit unterschiedlichen Olivenölen und Essigen, Salz und Pfeffer, harmonierten mit dem Lachs. Dazu ein Schluck Sekt und das Glück war perfekt. Kompliment an den Koch!!



Nun kam der große Augenblick von Josef: „Omelette-Prüfung“!! Josef hat sich entschlossen, uns eine Frittata mit Chinakohl, Tomaten, Knoblauch, Parmesan, Kürbiskernen, Eiern und noch einigen weiteren Zutaten zu kochen. Begleitet wurde dieses Omelette von einem frisch gegarten Pulpo (nach Galizischer Art gekocht) und Kartoffeln (im Sud vom Pulpo mitgegart). Ein herrlicher Gang und ein Omelette, wie es hätte besser nicht sein können. Dazu tranken wir einen Sauvignon Blanc vom Weingut Schloß Ortenberg.

Josef hatte uns mit seiner Omelette-Prüfung einen wahren Hochgenuss bereitet und die Omelette-Prüfung mit Bravour bestanden. Herzlichen Glückwunsch!!!!

Frühling ist natürlich Bärlauchzeit. Und der Bärlauch muß zumindest einmal auf der Menükarte stehen. Die Chance für unseren Gast, Dirk Esser von Slow Food, seinen neuen Pacojet zum Einsatz zu bringen. Pacojet ist ein revolutionäres System, mit dem aus einfachen Zubereitungen kulinarisch Spitzenleistungen entstehen. Aus tiefgefrorenen Lebensmitteln werden durch „abfräsen“ superfeine Pürees, Eis, Sorbets u. ä. mehr hergestellt. Dirk bereitete uns eine Bärlauchcremesuppe zu. Die Suppe basierte auf einer Béchamel, zubereitet mit selbst angesetzten Hühnerfond, in die dann das feine Bärlauchpüree eingerührt wurde.



Bestechend war nicht nur das Aroma dieser Suppe, sondern auch das intensive Grün. Das Auge ist natürlich immer mit! Ein Schluck vom besten Weißburgunder, Weingut Martin Waßmer, rundete diesen Gang ab. Dem Koch sei gedankt.



Die Fischvorspeise wurde von Alexis und Stephan gemeinsam kreiert und auch gekocht. Das „Etwas“ zu Spaghetti (aus denen dann Linguine wurden) stellte sich als eine gebratene Riesengarnele heraus, die Stephan marktfresh auf der Fahrt ins Küchenstudio bekommen konnte. Und wenn man schon so frische Riesengarnelen bekommen kann, dann bietet es sich an, aus einem Teil davon eine Ceviche zu machen. Nur mit

Säure gegart und mit Kräutern aromatisiert ist dies ein sehr erfrischender Zwischengang. Dazu tranken wir einen Barbera d'Alba von Guiseppe Traversa. Dank an das Kochteam.



Stephan hatte sich für seinen Hauptgang große Aufgaben gestellt. Zweierlei von Iberico Schwein (Kotelett und Bäckchen), zweierlei Spargel, Süßkartoffel-Püree, Morcheln und Sauce - ein riesiges Programm!! Stephans goldene Kochjacke hatte auch einige Schweißtropfen ab bekommen, doch nach harter Arbeit war der Hauptgang dann auf dem Teller. Das Fleisch war wunderbar zart und saftig, die Gemüse waren gut gekocht und die süffige Sauce rundete das Essen wunderbar ab.

Der ausgeschenkte Spätburgunder vom Weingut Löffler in Staufen wertete diesen Gang noch einmal richtig auf. Stephan gut gemacht!!

Karl-Heinz bereitete uns ein Schokotörtchen nach einem Rezept von Häberlin mit erfrischender Fruchtbegleitung (ausgestochene und marinierte Melone, Mango und Kiwi), dekoriert mit einer Himbeersauce, zu. Das beigefügte Bild lässt nur ahnen, welch ein Hochgenuss dieses Dessert war. Dazu tranken wir einen Schluck Grauburgunder Sekt von der ZBW Breisach.



Unser „Barista“, Jonas, bereitete zu den Safran-Pralinen (handgefertigt von Hans-Georg) einen sehr aromatischen Espresso. Dank an das Team.

Gedankt sei an dieser Stelle dem Tischler für die frühlingshafte Tischdeko, aber auch allen helfenden Händen, sei es nun am Herd, im Service oder an der Spüle.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 18.04.2016



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

Kochabend vom 20.05.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Dirk u. Josef	Gebratene Gänseleber mit Erdbeeren <i>Muskateller 2015 vom Weingut Schloß Ortenberg</i>
Vorspeisen: Alexander	zweierlei Saibling, Spargel und Kresse <i>Condesa de Leganza 2015, Verdejo Balnco</i>
Hans-Georg	Spargel-WanTan-Süppchen <i>Condesa de Leganza 2015, Verdejo Balnco</i>
Dirk u. Josef	Grüner gebratener Spargel mit Jakobsmuschel u. Safransauce <i>Weißer Burgunder 2015, Weingut Schloß Ortenberg</i>
Hauptgang: Alexander	Spargelsoufflée mit Lammcarré und Sauce Béarnaise <i>Pouilly-Fumé 2013, Grand Reserve</i>
Dessert: Hans	Himbeer-Tiramisu mit Erdbeer-Rhabarber-Ananas-Salat <i>Crémant aus Baden, Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil</i>

Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Hans-Georg Friedel, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner, Jonas Hess, Josef Obert, Rudolf Saier, Hans Kreim
Gäste:	Dirk Esser und Günter Generlich

Was wäre die Frühlingsküche ohne Spargel, hat sich unser Chuchileiter gesagt und beschloss, den heutigen Kochabend dem Spargel zu widmen. Denn: „Der Spargel schafft uns hohe Lust, es schwillt der Magen und die Brust!“ Die Küchenmannschaft traf sich pünktlich um 17 Uhr und begann unverzüglich die einzelnen Gänge vorzubereiten. Es wurde Gemüse gewaschen und geschält, Fisch präpariert, Fleisch pariert. So gut vorbereitet konnte CL Alexander pünktlich um 19 Uhr den heutigen Kochabend eröffnen. Rudolf spendierte Oberrotweiler Grüner Burgunder Käsleberg brut, Jahrgangssekt 2014, mit dem wir gleich auf drei Geburtstagskinder (Rudolf, Alexander und Hans) anstoßen konnten.



Als Amuse bouche servierten Dirk und Josef eine gebratene Gänseleber mit Erdbeer-Ragout, gerösteten und gesalzenen Buchweizen und Minze. Eine etwas ungewöhnliche Kombination? Das zarte Gänseleberfleisch mit den fruchtigen Erdbeeren und dem krossen Buchweizen harmonierten hervorragend. Dies war ein verheißungsvoller Auftakt. Dazu tranken wir einen Muskateller 2015 vom Weingut Schloß Ortenberg. Großes Kompliment an die Köche.



Alexander kredenzte als erste Vorspeise zweierlei vom Saibling, einmal gebeizt und einmal pochiert, mit grünem und weißem Spargel, grün-weißem Spargelmousse und einem Klecks Kressesauce. Sehr aufwendig, aber äußerst lohnenswert.

Spargel, nicht nur in unterschiedlichen Sorten, sondern in unterschiedlichen Zubereitungen. Saibling, einmal über Stunden mit Kräutern gebeizt und einmal zu einer Roulade geformt und bei niedriger Temperatur im Wasserbad gegart.

Dazu tranken wir ein Glas Condesa de Leganza, Verdejo Blanco aus 2015. Hochachtung für Alexander, ein ganz toller Gang!

Nicht weniger Arbeit hat sich Hans-Georg mit seinen Spargel-Wan-Tans im würzigem Curry-Kokos-Sud gemacht. Grüner Spargel wurde gegart und für die Wan-Tans vorbereitet. Einmal Wan-Tan aus Nudelteig, gefüllt mit drei Spargelköpfen, und einmal Wan-Tan aus Filoteig, ebenfalls gefüllt mit drei Spargelköpfen und im Ofen gebacken. Für den Curry-Kokos-Sud wurden Schalotten, Ingwer, Curry, Chilischoten in Fett sachte erhitzt und mit Gemüsebrühe aufgegossen. Köcheln lassen, abschieben und dann die Kokoscreme unterrühren und nochmals aufkochen.



Jeweils zwei Wan-Tan (Nudelteig) und ein Wan-Tan (Filoteig) in einen tiefen Teller eingelegt und mit der Curry-Kokos-Creme aufgefüllt. Guten Appetit! Diese Kombination mit ihren asiatischen Aromen lässt jedes Spargelmenü glänzen! Kompliment an Hans-Georg. Begleitet wurde dieser Gang mit einem Glas Condesa de Leganza, Verdejo Blanco aus 2015.



Josef und Dirk haben den nächsten Gang von gebratenem grünem Spargel mit Jakobsmuschel und Safransauce zubereitet. Die Safransauce wurde auf Basis von Muschelfond zubereitet, mit Sahne verfeinert und mit Safranfäden gewürzt. Auf einem Spiegel von gelber Safransauce lagerten einige Stangen grüner, leicht gebratener Spargel und darauf thronte eine sehr gut gebratene Jakobsmuschel. Nicht nur ein Bild für Götter, es schmeckte auch so! Einfach delikats! Der Weinbegleiter war ein weißer Burgunder aus dem Jahr 2015 vom Weingut Schloß Ortenberg. Dank an die Köche.



Zum Hauptgang zeigte uns Alexander, was man sonst noch so aus Spargel machen kann.

Spargelsoufflée zu einem wunderbar gegarten Lamm und einer leckeren Sauce Béarnaise. Soufflée ist die hohe Kunst der Küche - vor allem in fremden Küchen, wenn man mit den Öfen nicht so vertraut ist. Alexander wurde für seinen Mut belohnt, das Soufflée ging auf und brachte auch den Spargelgeschmack deutlich zum Ausdruck. Dazu tranken wir ein Glas von dem 2013er Pouilly-Fumé. Sehr lecker, weiter so Alexander!

Für den Abschluss des heutigen Menü's sorgte Hans. Er präsentierte uns ein Himbeer-Tiramisu, umgeben von einem Erdbeer-Rhabarber-Ananas-Salat, der mit etwas Rosenwasser parfümiert war. Zu dieser leichteren Variante zum italienischen Original genossen wir einen Crémant aus Baden vom uns gut bekannten Weingut Bercher-Schmidt.



Mit diesem voll der Jahreszeit angepassten Menü erlebten wir einen sehr schönen und harmonischen Kochabend. Allen beteiligten Köchen aber auch den helfenden (Spül)-Händen sei gedankt. Besonderen Dank gilt Stephan, der sich eine sehr lebendige Tischdekoration ausgedacht hat.



Kochabend vom 17.06..2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Stephan	Zweierlei Bruschetta <i>Lahrer Sekt Pinot Noir WG Lahr</i>
Vorspeisen: Stephan	Erbsensüppchen mit Jakobsmuschel <i>Roter Gutedel WG Wolfenweiler</i>
HaJo	Omelette mit drei klassischen Beilagen <i>Roter Gutedel WG Wolfenweiler</i>
Hauptgang: Hans-Georg	geschmorte Kalbsbäckchen mit Frühlingsgemüse und Salbei-Gnocchi <i>Spätburgunder vom Weingut Schwörer</i>
Dessert: Jonas	Schokoladenkuchen mit Erdbeerparfait <i>Getränk Bricco Quaglia, Muscato D'Asti</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr, HaJo Volz, Stephan Wössner

Gäste: keine



Die Vorrunde der Fußball-Europameisterschaft ist voll im Gange. Die deutsche Nationalmannschaft ist auf einem guten Weg, und die Kochmannschaft ist frohen Mutes, ein durchaus EM konkurrenzfähiges Menü für den heutigen Abend zu zaubern. Außerdem steht eine wichtige Prüfung auf dem Programm: HaJo wird seine Omelette-Prüfung ablegen!!

Alexander eröffnete pünktlich um 19 Uhr mit einem Glas Sekt und einem Amuse bouche den Kochabend. Stephan fertigte ein Bruschetta mit gebratenem Spargel, unterlegt mit einer sehr schmackhaften Creme aus Frischkäse und diversen Kräutern. Ein zweites Brot war belegt mit der klassischen italienischen Variante, Tomaten, Basilikum und grünen Oliven.





Die erste Vorspeise, ebenfalls von Stephan gekocht, war eine sehr kräftige Erbsensuppe mit einem Klecks Creme fraîche und einer gebratenen Jakobsmuschel. Stephan hat sich viel Mühe mit dem Fond gemacht. Dafür kochte er Rinderknochen und eine Rinderbeinscheibe mit dem üblichen Wurzelgemüse geduldig aus. Dies war dann die Basis für die Erbsensuppe. Der Aufwand hat sich gelohnt. Dazu tranken wir ein Glas Rote Gutedel von der WG Wolfenweiler. Der Rote Gutedel ist eine Spezialität aus dem Markgräfler Land. Kompliment und Dank an Stephan für beide Gänge.

HaJo war gar nicht aufgeregt, obwohl doch viel auf dem Spiel stand. Omelette-Prüfung, quasi die Aufnahmeprüfung in den Kreis der Kochbrüder, stellt schon eine Hürde dar. HaJo hat sich für ein Schaumomelette entschieden, was einen besonderen Schwierigkeitsgrad darstellt. Bei dieser Zubereitung ist es wichtig, mehr Eiweiß als Eigelb zu verwenden. Es muss richtig aufgehen und trotzdem durchgebacken sein. Begleitet wurde das Omelette von einem Spargel-salat, bestehend aus gekochtem Spargel, gekochtem Schinken und gewürfelten Tomaten. Weitere Beilagen waren ein Lachstatar und gebratene Pilze.



Der Rote Gutedel machte sich auch zu diesem Gang ganz hervorragend. Kompliment an HaJo - mit Bravur bestanden!!



Als Hauptgang hat Hans-Georg geschmorte Kalbsbäckchen mit Frühlingsgemüse und Salbei-Gnocchi zubereitet. Die Kalbsbäckchen, in Rotwein geschmort, waren wunderbar zart, und die dabei entstandene Sauce war voller Kraft und Raffinesse. Dazu servierte Hans-Georg kurz gebratene Frühlingszwiebeln und in Olivenöl geschmorte Kirschtomaten, welche mit einem Schuss Ricard verfeinert wurden. Die selbstgemachten Salbei-Gnocchi gaben letztendlich diesem Gang einen mediterranen Touch. Der herzhaft Spätburgunder vom Weingut Schwörer rundete diese Speise sehr schön ab. Kompliment an den Koch Hans-Georg!!



Als Dessert servierte Jonas einen sehr saftigen Schokoladenkuchen, begleitet von einem Erdbeersalat sowie einem Erdbeerparfait. Das selbstproduzierte Basilikumpesto krönte diesen Gang.

Ein wunderbarer Genuss, der natürlich von einem Schluck Moscato D'Asti begleitet wurde.

So ging ein toller Kochabend mit vielen Genüssen zu Ende, ohne ein einziges Wort über Fußball gesprochen zu haben.

Dank an alle Köche, einen besonderen Dank an den Tischler und an alle anderen helfenden Hände an diesem Abend.



Bericht und Bilder: Hans Kreim, 24.06.2016



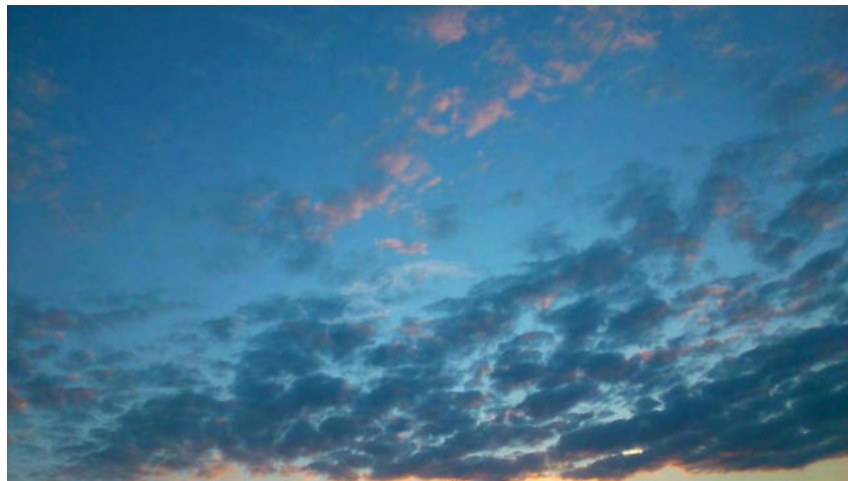
CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.
Chuchi Freiburg i. Brg.

Kochabend vom 15.07.2016 bei Jonas

Menü:

Amuse: Hajo	Jakobsmuschel auf Fenchel und Orange <i>Crémant aus dem Elsass</i>
Vorspeisen: Jonas	Gazpacho <i>Grauburgunder 2015 Bercher-Schmidt</i> Lachs im Buchenholz <i>Grauburgunder 2015 Bercher-Schmidt</i>
Hauptgang: Jonas	Entenbrustfilet auf Zucchini Aprikosengemüse mit Basmatireis <i>Spätburgunder Auslese 2011, Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil</i>
Dessert: Alexander	Waldberr-Quark-Tartelette mit Vanille Limettensorbet <i>Crémant aus Baden, Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil</i>

Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hess, Hajo Volz, Stephan Wössner
--------------------------	--



Bedingt durch Urlaube und Krankheit war die Anzahl der teilnehmenden Kochbrüder auf sechs „geschrumpft“. Jonas machte spontan den Vorschlag den Kochabend bei ihm zu Hause auszurichten. Eine tolle Idee. So konnten wir bei sommerlichen Temperaturen einen wundervollen Kochabend im Holbeinviertel bei einem Apéro mit Blick auf den Lorettoberg beginnen.

Unser Hauptkoch Karl-Heinz war kurzfristig durch eine OP ausgefallen und so übernahm die verkleinerte Kochmannschaft mit Unterstützung von Hajo und Hans-Georg den Kochabend. Zunächst stießen wir auf das Wohl aller Kochbrüder an und insbesondere auf gute Genesung unsers Kochbruders Karl-Heinz.



Zum Amuse hatte Hajo ganz frische Jakobsmuscheln in Olivenöl angebraten. Dazu gab es gedünsteten Fenchel, dünn aufgeschnitten und mit Orangensaft abgelöscht. Eine kleine Vinaigrette aus Tomaten Concassée, abgeschmeckt mit Pfeffer und Salz, gab die sommerliche Note. Ein frischer und sommerlicher Einstieg in unser Menu.



Den warmen Temperaturen angepasst, hatte Jonas eine kalte Gazpacho auf Basis von Tomaten und Paprika vorbereitet. Passiert und gut gekühlt gab es dazu kleine Crostinis belegt mit einer Art „Duxelles“ aus frischen Pfifferlingen und Ricotta, verfeinert mit Estragon. Dazu der wunderbare Grauburgunder aus der Literflasche vom Weingut Bercher-Schmidt.

Als Fischgang gab es eine kleine Tranche vom Lachs. Diese war mit einer Mischung aus geröstetem und gemörsertem Sesam mit Honig bestrichen und für zwei Stunden im Kühlschrank mariniert. Zur gleichen Zeit wurden Buchenfurnierblätter gewässert. In die mit Wasser vollgesogenen Buchenblätter wurde der Fisch eingewickelt und bei 200° C für ca. 10 Minuten im Backofen gegart. Das Ergebnis war eine perfekt und gleichmäßig gegarte Tranche vom Lachs. Dazu gab es ein kleines Salatbouquet. Beim Wein blieben wir beim Grauburgunder.





Der Hauptgang war eine klassisch gebratene Entenbrust, dazu Zucchini in Streifen geschnitten und scharf angebraten. Gegen Ende der Garzeit kamen entsteinte Aprikosen dazu. Verfeinert mit Granatapfelsirup ergab dies ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Dazu Basmatireis und eine Spätburgunder Auslese Jahrgang 2011 ebenfalls vom Weingut Bercher-Schmidt.

Das Dessert ebenfalls sommerlich, ein Tartelette mit einer Quarkfüllung, belegt mit Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Dazu ein cremiges Vanille-Limettensorbet. Dank der kleinen „Pülverchen“ von Jonas hatte das Sorbet eine perfekte Konsistenz.



Ganz herzlichen Dank an Jonas, dass wir diesen Kochabend in Deinen Räumlichkeiten verbringen durften. Wir haben uns alle sehr wohl bei Dir gefühlt.

Bericht: Alexander Theegarten, Bilder: Hans-Georg Friedel, Stephan Wössner 18.07.2016



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

Kochabend vom 19.08.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Stephan	„Buntes Italien“ <i>Winzersekt Rammersweier Scheurebe trocken</i>
Vorspeisen: Hans	geeiste Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse-Nocken <i>Pra Soave Montaforte d'Alpone</i>
Hans	Lengfisch mit bunten Gemüse und Safranreis <i>Pra Soave Montaforte d'Alpone</i>
Hauptgang: Stephan	Involtini mit Steinpilzfüllung, Fenchelgemüse und Cocktailtomaten <i>Lugana Pratello</i>
Dessert: Alexis	Aprikosentarte mit Zitronenparfait, Honigsahne mit Lavendelblüten <i>Eiswein Brachetto d'Acqui</i>

Anwesende Brüder:	CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Josef Obert, HaJo Volz, Stephan Wössner
Gäste:	Gerd Schmidt

Was lag denn näher an einem sonnigen Augustabend als ein sommerliches, italienisches Menü zu kochen? So dachte sich wohl Stephan und hat seine Sammlung italienischer Rezepte durchforstet.

Wie immer konnte unser Chuchileiter Alexander pünktlich die Brüder und unseren Gast mit dem Amuse bouche und einem Glas Winzersekt aus Rammersweier begrüßen.



Stephan kreierte einen italienischen Teller, bestehend aus je einer Blätterteigstange, umwickelt mit Parmaschinken, und Mortadella, dazu gesellte sich etwas Fenchelsalami und Büffelmozzarella gewürzt mit etwas guten Olivenöl und zweierlei Pesto's. Schön für das Auge und schön für den Magen. Prost und weiter so!!

Als Vorspeise servierte uns Hans eine geeiste Tomatensuppe mit einer Nocke Basilikum-Ziegenfrischkäse und einer Scheibe gerösteten Brot. Um sie Suppe noch etwas frischer zu machen, hat Hans der Suppe fein gewürfelte Gurken beigegeben. Dazu gab es einen Schluck Soave. Eine schöne Erfrischung für heiße Sommerabende!





Der Fischgang war eine Mariage aus italienischer und der persischer Küche. Lengfisch mit buntem Gemüse (italienisch) und Safranreis mit Berberitzen (persisch). Für den Safranreis hatte sich Stephan extra einen Reiskocher besorgt, um die feine Kruste zu erzeugen, die den Reis so unwiderstehlich macht. Hans hat die Gemüse (Erbsen, Fenchel und Karotten) einzeln in Olivenöl sautiert und mit einer Gemüse-Vinaigrette kurz vor dem Servieren gewürzt. Der Lengfisch (stammt aus dem Nordatlantik) wurde gesalzen und mehliert und in heißem Olivenöl gebraten.

Zum Schluss wurde eine dünne Schicht von Tomatentapenade aufgetragen. Dazu gab es einen Schluck Soave, der diesen Gang hervorragend abrundete.

Nun kamen Stephan's mit Steinpilzen gefüllte Involtini mit Fenchelgemüse und geschmorten Cocktailtomaten und einem kleinen feinen Karottensalat. Eine ganze Menge Arbeit, die hier geleistet werden musste. Kalbsschnitzelchen wurden mittels einer Weinflasche plattiert und mit gegarten Steinpilzen zu einer Roulade gedreht. Fenchel wurde in Scheiben geschnitten und in einer großen Pfanne gedünstet. Dann wurden noch die Tomaten in Olivenöl sautiert. Ein wunderbar leichter, schmackhafter Hauptgang mit vielen Sommeraromen. Dazu tranken wir einen Schluck Lugana vom Gardasee. Dank an den Koch!!



Auch an diesen Abend sollte das Dessert die Krönung des Menüs sein. Aprikosentarte mit Zitronenparfait!! Dazu bereitete Alexis noch eine Sahne, gewürzt mit einem Obstblütenhonig, zu, den unser Gast mitgebracht hat. Darüber verteilte Alexis noch einige Lavendelblüten, die eine interessante Erweiterung der Aromen darstellten. Mit einem Schluck Eiswein Brachetto d'Acqui war dies ein sehr würdiger Abschluss unseres heutigen Menüs.

Ein Dank an die Köche, den Tischler, sowie an all die helfenden Hände, die den heutigen Kochabend zu einem Erfolg machten.



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

Kochabend vom 09.09.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: HaJo	Panne-Garnele / Erbsencreme <i>2014 Pinot brut Winzersekt</i>
Vorspeisen: Alexander	Jakobsmuschel / Avocado / rosa Ingwer <i>2015 Klingelberger Kabinett trocken</i>
Alexander	Steinpilz-Tortellini / Pfifferlinge <i>2015 Grauburgunder Kabinett trocken</i>
Hans	Pot au feu von Bouchonmuscheln / Gemüse / Wildreisbällchen <i>2015 Chardonnay Spätlese trocken</i>
Hauptgang: Hans	Kalbsmedaillon/ -tatar / Zucchini / Flageolets vert/ Aubergine / Tomate Provenzalische Sauce <i>2014 Pinot Noir trocken</i>
Dessert: Hans-Georg	Panna cotta / Himbeeren / Schokolade <i>2015 Spätburgunder Weißherbst Auslese</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr, HaJo Volz, Stephan Wössner

Gäste: Matthias Wolf Geschäftsführer vom Weingut Ortenberg, Dirk Esser von Slow Food, Gerd Schmidt

Frage: Wie schafft man es, einen Kochabend spannender und aufregender zu machen, als es unbedingt notwendig ist? Nein, nicht dadurch, dass sich die Kochmannschaft ein großes Programm vorgenommen hat. Sondern dadurch, dass dem Hauptkoch, der eigentlich frühzeitig losgefahren ist, auf dem Weg zum Küchenstudio einfiel, dass er statt 2 Becher Sahne nur einen Becher Sahne eingepackt hat. Also noch einen kleinen Schwenk zu EDEKA, was ja an sich nicht schlimm ist.

Im EDEKA hat mich dann noch eine sehr schöne Zucchini angelacht, die auch unbedingt mit wollte. An der Kasse dann der große Schreck! Ausgerechnet dieser EDEKA hat die Gemüsewaage nicht an der Kasse. Also wieder zurück in die Gemüseabteilung. Wieder an der Kasse angekommen war die Schlange dann auf einen gefühlten Kilometer angewachsen, und zu guter letzt zahlte jeder zweite Kunde seinen Kleinbetrag mit Karte!! Die Zeit lief. Und als ich EDEKA überlebt hatte, war beim Pfeiffle-Beck das letzte Baguette auch schon verkauft - es gab lediglich noch ein halbes. Solch kleine Aktionen kosten dann schnell einmal eine halbe Stunde - schwitz, schwitz.

So war ich nun im Plana-Küchenstudio angekommen und konnte mit der Verteilung von Rezepturen und Lebensmitteln für die einzelnen Posten beginnen. Die einzelnen Teams legten sich ins Zeug und arbeiteten mit guter Laune ihre Aufgaben zügig ab.

Unser CL Alexander konnte um 19:15 Uhr den heutigen Kochabend mit einem Schlückchen Rosé-Sekt vom Weingut Ortenberg eröffnen. Josef hatte es geschafft, den Geschäftsführer des Weinguts Ortenberg einzuladen, um uns seine Weine vorzustellen. Wir begrüßten Herrn Matthias Wolf sehr herzlich und dankten ihm für die mitgebrachten Weine. Als weitere Gäste begrüßten wir Herrn Dirk Esser von Slow Food und Herrn Gerd Schmidt.



Unser Bruder HaJo bereitete aus marktfrischen Erbsen eine sämige Creme zu. Dazu frittierte er uns Riesengarnelen mit Panko-Mehl. Panko-Mehl ist ein aus der japanischen Küche stammendes Paniermehl aus Brotkrume. Es wird aus einem Weißbrot ohne Kruste hergestellt und ist deshalb heller als die meisten Panierungen der westlichen Küche. Die sehr leichte, krosse Panade war zusammen mit der Erbsencreme ein verheißungsvoller Auftakt für unser heutiges Menü. Dazu tranken wir einen Schluck Pinot brut. Kompliment an HaJo!!

Alexander hatte sich für die erste Vorspeise etwas ganz Besonderes ausgedacht. Ein Jakobs-muscheltatar, verfeinert mit feingewürfelm Granny-Smith-Apfel, bedeckt mit einer dünnen Schicht aus Avocadoscheiben. Umgeben wurde das Tatar von einem Spiegel von rosé Ingwer-Sauce. Ergänzt wurde das Ganze noch von einzelnen Avocadocremepunkten, auf denen je eine Rote- Bete-Sprosse thronte. Ein Teller wie gemalt und geschmeckt hat er auch noch!! Unser Gastwinzer hat dazu einen Klingelberger Kabinett trocken ausgesucht. Ein tolles Geschmackserlebnis. Dank an den Koch.



Damit gab sich Alexander aber noch nicht zufrieden. Herbst ist Pilzzeit und Alexander huldigte dem Herbst mit ganz feinen Steinpilz-Tortellini und leicht sautierten Pfifferlingen in einer süffigen Pilzsahnesauce. Gekrönt wurde das Ganze noch mit Parmesan-Spänen und etwas frischem Estragon. Einfach Klasse Alexander. Dazu hat unser Gast einen 2015 Grauburgunder Kabinett trocken auserkoren - Prost Alexander!!!!



Als Fischgang hatte sich Hans ein Rezept mit Miesmuscheln oder Bouchonmuscheln (die kleine Schwester der Miesmuschel) ausgesucht. In unserem Fall waren es Bouchonmuscheln, ganz frisch aus der Bretagne. Als Einlage wurde ein Wildreisbällchen serviert.

Im Team mit Jonas und Gerd wurde dieser Muschelgang hergestellt. Dabei war Jonas für die Zubereitung der Muscheln zuständig, während Hans

sich um die Wildreisbällchen kümmerte. Die Muscheln wurden gewaschen, in Öl angeschwenkt, mit Knoblauch, Schalotten und Gemüse fünf Minuten weiter erhitzt und dann, mit Fischfond und Wein bedeckt, im geschlossenen Topf ausreichend lange gekocht. Der aufgefangene Sud wurde weiter reduziert und mit Safran, Sahne und weiteren Gewürzen abgeschmeckt. Zum Schluss wurden die Muscheln wieder in der Sauce mit weiterem Gemüse erhitzt.

In der Zwischenzeit hat Hans die Wildreisbällchen hergestellt. Dazu musste eine Farce aus Zanderfleisch, Salz, Sahne und Pernod sowie Gewürzen hergestellt werden. Unter die Farce wurden dann fein gewürfeltes und blanchiertes Wurzelgemüse (Dank an Gerd) sowie der vorgekochte Wildreis gehoben. Die so fertig gestellte Farce wurde dann zu Bällchen abgedreht und in siedendem Salzwasser acht Minuten gegart. Als die duftenden Teller dann auf dem Tisch standen, gaben sich auch die Köche entspannt dem Genuss hin.

Dazu tranken wir einen 2015 Chardonnay Spätlese trocken - Dank an das Team!!



Weiter verwöhnte uns das Team um Hans mit einem Hauptgang vom Kalb. Zweierlei vom Kalb, Medaillon und Tatar sollten es sein. Hans-Georg zückte das Messer und hackte diverse Stücke vom Kalb millimeterklein. Kurz vor dem Servieren wurde es dann mit Salz, Pfeffer und frischen gelben kleingehackten Staudensellerieblättern gewürzt. Dirk und Gerd kümmerten sich um die provenzalische Sauce, wofür eine ganze Menge von roter Paprika, Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und weiteren Ingredienzien fein gewürfelt wurde. Flageoletbohnen wurden sanft erwärmt, Kirschtomaten wurden in etwas Olivenöl

sautiert. Hans grillte in dünne Zucchinistreifen kunstvoll ein Muster ein. Ebenso kunstvoll wurden auch die Medaillons gegrillt. Mit diesen Zutaten dekorierten wir zusammen einen schön anzusehenden Teller.

Unser Winzergast hatte für diesen Gang einen 2014 Pinot Noir trocken ausgesucht, der diesen Gang auch wunderbar ergänzte. Als die Teller dann alle leer gegessen waren, stellte Hans-Georg fest, dass wir in der Eile den Auberginenkaviar in der Küche vergessen haben. Peinlich, peinlich, der Hauptkoch bittet um Nachsicht.

Hans-Georg schloss mit seiner weiß-roten Panna-Cotta, umgeben von frischen Himbeeren, begleitet von dezenter Schokolade das heutige Menü ab. Dabei wollte sich Hans-Georg mit einer rein weißen Panna-Cotta nicht zufrieden geben. Nein, es sollte eine weiß-rot-weiße Sahne-Creme sein. Der Aufwand hat sich gelohnt, sowohl geschmacklich als auch optisch.



Zur Krönung spendierte unser Gastwinzer eine 2015 Spätburgunder Weißherbst Auslese, die mit diesen Dessert wunderbar harmonierte.

Dank an den Tischler Stephan, der wieder eine wunderbare Tafel für uns dekorierte.

Dank auch an alle helfenden Hände und ganz besonderen Dank an Herrn Wolf vom Weingut Ortenberg, der uns mit tollen Weinen an diesem Abend versorgte.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 14.09.2016



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

Kochabend vom 14.10.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Alexis	Roulade von geräuchertem Lachs mit Kräutercreme <i>Crémant d'Alsace, Spitz & Fils</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	Tiramisu von Waldpilzen <i>Grauburgunder trocken 2015, Weingut Isele Münchweier</i>
Josef	Carpaccio vom Wildschwein und Lardo <i>Spätburgunder trocken 2105, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Jonas	Bratwurst vom Zander <i>Winniger Röttgen Riesling 2014, Weingut Fries Winnigen</i>
Hauptgang: Alexis	Hasenrücken in Blätterteig <i>Bourgogne Rouge 2009, Domaine de la Combe</i>
Dessert: Jonas	Maronentarte mit Sauerrahmeis <i>Crémant d'Alsace, Spitz & Fils</i>

Anwesende Brüder: LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr

Gäste: Dirk Esser



Der Herbst ist voll im Gange, und das sollte sich auch am heutigen Kochabend zeigen. Die Köche waren rechtzeitig vor Ort, um mit den notwendigen Vorbereitungen der Speisen zu beginnen. Pünktlich um 19 Uhr eröffnete unser LK Alexis mit einem Schluck Crémant aus dem Elsass den Abend. Dazu servierte er eine Roulade von geräuchertem Lachs mit Kräutercreme.

Unserem Markus gratulierten wir bei dieser Gelegenheit ganz herzlich zum Geburtstag.



Den Reigen der Vorspeisen eröffnete Hans-Georg mit einer Tiramisu von Waldpilzen und Portweinsauce. Der Hauptdarsteller Tiramisu brillierte durch den sehr gelungenen fluffigen Mascarponeanteil. Das angelegte Waldpilzragout zusammen mit der Mascarponecreme und etwas Portweinsauce war ein echter Hochgenuss.

Dazu tranken wir einen Grauburgunder vom Weingut Isele aus Münchweier. Ein großes Lob an Hans-Georg - toll!!

Carpaccio vom Rind, vom Kalb, vom Fisch - alles alte Bekannte. Carpaccio vom Wildschwein? Noch nie angetroffen. Doch warum sollte es nicht einen Versuch wert sein. Josef hat sich an diese Aufgabe herangetraut. Vom Wildschweinfilet dünne Scheiben geschnitten und diese dekorativ zwischen zwei Scheiben Lardo (von Alexis Schwäbisch Hall'schen Schwein) platziert, dazu noch frisch gehobelte Steinpilze (von Josef selbst gesammelt), einige Tropfen gutes Olivenöl, grobes Salz und frisch gemahlener Pfeffer - fertig.



Ein Schluck vom 2015er Spätburgunder trocken vom Weingut Schloss Ortenberg rundete diesen Gang vortrefflich ab. Dank an Josef (und dem Ideengeber Alexis)!



Jonas hat sich mit der nächsten Vorspeise besonders viel Mühe gegeben. Zanderwürstchen auf einem Pilzragout, Röstistreifen und eine Beurre blanc mit einem Hauch von Vanille. Die Würstchen wurden mit großer Sorgfalt zu Hause vorbereitet. Dazu wurde eine Fischfarce aus Zanderfleisch und Sahne und diversen Gewürzen hergestellt. Diese wurde dann in einen Wurst darm gefüllt und auf die gewünschte Größe abgebunden.

Die sehr sensiblen Würstchen wurden bei niedriger Temperatur angebraten, dass sie eine leichte Bräunung angenommen haben und doch nicht übergart wurden. Auf dem Teller mit dem Pilzragout (selbstgesammelte Pilze von Josef) und den Röstistreifen war dieser Gang ein wahres Kunstwerk! Dazu tranken wir einen 2014er Riesling Winninger Röttgen, eine Spitzenlage vom Weingut Fries an der Mosel.



Alexis hatte sich als Hauptgang einen Hasenrücken im Blätterteig ausgedacht. Klingt einfach, so einfach ist es jedoch nicht. Der Hasenrücken musste erst einmal vorsichtig von den Rippen und der Wirbelsäule ohne Verletzung befreit werden. Es wurde dann eine Duxelles (eine Mischung aus Pilzen, Schalotten und Kräutern) hergestellt. Außerdem mussten Wirsingblätter blanchiert und getrocknet werden. Danach konnte der leicht angebratene Hasenrücken in ein Blatt Wirsing, welches mit der Duxelles belegt wurde, eingepackt werden.

Dieses Päckchen wurde dann in ein entsprechend großes Blatt Blätterteig eingehüllt und mit Eigelb bestrichen. Im Backofen wurde es dann bei 180° ca. 25 bis 30 Minuten gebacken. Der Aufwand hat sich gelohnt, der Hase hat allen sehr gemundet.

Begleitet wurde dieses Gericht von einem 2009er Bourgogne Rouge Domaine de la Combe. Kompliment an den Hauptspeisler!!



Jonas hatte auch die schwierige Aufgabe des Nachspeislers übernommen. Maronentarte mit einem Holunderspiegel wurden von einem göttlichem Sauerrahm-Eis begleitet - ein absolut herbstlicher Hochgenuss!!!

Dazu gab es einen Schluck Crémant d'Alsace. Dank an Jonas.

Für die sehr gelungene herbstliche Tischdekoration war heute Karl-Heinz verantwortlich. Allen beteiligten Köchen und allen helfenden Händen ist für diesen gelungenen Kochabend gedankt.





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

Kochabend vom 18.11.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Auster <i>Crémant Pinot Brut, Weingut Bercher-Schmidt</i>
Hans	Tarte mit Bohnen und Pilzen <i>Crémant Pinot Brut, Weingut Bercher-Schmidt</i>
Vorspeisen: Karl-Heinz	Jakobsmuscheln /Knoblauchsud / Petersilien-Pistou <i>2016 Sauvignon Blanc Johner Wairarapa New Zealand</i>
Hans	gebratene Entenstopfleber mit Äpfeln und Weintrauben <i>2003 Weisser Burgunder Auslese, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Hans / Josef	schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut und Spätzle <i>2013 Lemberger, Weingut Christian Hirsch Leinfelden</i>
Dessert: Hans	Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster <i>Niepoort Portwein Ruby</i>

Anwesende Brüder: Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr und HaJo Volz

Gäste: ./.

Ein kleiner Kreis von Kochbrüdern fand sich an diesem November-Freitag im Plana-Küchenland ein, um eigentlich einen schwäbischen Kochabend zu genießen. Schlussendlich war dann doch alles international - bis auf den schwäbischen Rostbraten und die Spätzle natürlich!!



Ohne unseren Chuchileiter und unseren Landeskanzler (sie nahmen beide am Chuchileiter-Treffen in Villingen teil) eröffnete Hans den Kochabend mit einem Gläschen Crémant. Dabei stießen wir auf die Geburtstagskinder der letzten Wochen an. HaJo gratulierten wir nachträglich und auf Stephan (abwesend) tranken wir einen kräftigen Schluck.

Zu diesem Glas gesellte sich eine Auster, die Karl-Heinz spendierte.



Als Amuse Bouche hat Hans, unter Mithilfe von Josef, eine Blätterteig-Tarte, belegt mit grünen Bohnen und gedämpften Champignons, frisch gebacken. Noch lauwarm mit einem Schluck Crémant war dies ein verheißungsvoller Auftakt.

Als erste Vorspeise schickte Karl-Heinz geblähte Jakobsmuscheln im Knoblauchsud mit Petersilien-Pistou, frischer Shiso-Kresse und eine Spur Rauchsalz. Dazu tranken wir ein Glas 2016 Sauvignon Blanc Wairarapa vom Weingut Johner, New Zealand. Dies war eine wunderbar gelungene Vorspeise - ein Kompliment an Karl-Heinz.



Weiter ging es mit einer Scheibe gebratener Entenstopfleber auf karamelierten Äpfeln und Weintrauben in einer Sauce aus Portwein und Traubensaft. Die fruchtig süße Sauce hat sich mit der Stopfleber wunderbar ergänzt. Dazu tranken wir ein Glas 2003 Weissburgunder Auslese vom Weingut Schloss Ortenberg. Trotz seiner dreizehn Jahre war der Wein ein sehr guter Begleiter für die Entenstopfleber.

Nun kam etwas Urschwäbisches! Hans war auf seinen Dienstreisen vor ca. 25 Jahren des Öfteren in der Kleber-Post in Saulgau abgestiegen und hatte dort immer Zwiebelrostbraten gegessen. Dieser Zwiebelrostbraten war für ihn der Beste im ganzen Ländle. Und so wollte er ihn seinen Kochbrüdern (und sich selbst) servieren. Josef kümmerte sich um das Sauerkraut und um die goldblonden Zwiebeln. Hans schabte die Spätzle und zeichnete für das Fleisch und die Sauce verantwortlich.



Heraus kam ein Zwiebelrostbraten, der fast ganz an die Küche der Kleber-Post heran reichte, - ein klein wenig fehlte noch! Dazu musste natürlich auch ein schwäbischer Wein getrunken werden. Die Wahl fiel auf einen Lemberger vom Weingut Hirsch in Leinfelden. Dank an Josef für das Sauerkraut und die goldblonden Zwiebeln.



Zwetschgenröster ist auch in Baden-Württemberg bekannt. Heute ging er eine Liaison mit einer französischen Mousse au Chocolat ein. Erstaunlicher Weise haben sie sich gut vertragen und sind geschmacklich noch heute beim Nachspeißler auf der Zunge präsent. Ein Portwein Ruby von der Weinhandlung Niepoort begleitete das heutige Menüfinale.

Herzlich gedankt sei auch unserem Tischler Hans-Georg für die der Jahreszeit entsprechende Tischdekoration. Ebenso gedankt sei allen helfenden Händen, die zum Gelingen des heutigen Abends beigetragen haben.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 22.11.2016



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

Kochabend vom 09.12.2016 in der Schmidle-Strauße in Gottenheim

Menü:

Amuse: Karl-Heinz u. Rudolf	Dreierlei Löffel und Auster <i>Crémant d'Alsace</i>
Vorspeisen: Hans-Georg	Matjes auf drei Arten <i>2014 Rivaner vom Weingut Lothar Schwörer</i>
Alexis	Oeuf cocotte aux truffes mit Selleriecreme und Fontina <i>2015 Barbera d'Alba, Lodali</i>
Hans-Georg	Kürbis-Kastanien-Curry <i>2015 Grauburgunder vom Weingut Isele</i>
Hauptgang: Jonas	Rehkeule / Rotweinjus / mit Kastanienhonig karamellierte Karotten / gratinierte Kartoffel in Farn gegarter Rehrücken / Sauce von Mascarpone und Zitronenconfit / Engelshaar von Süßkartoffel / Rote Bete <i>2010 Spätburgunder Tschuppen Weingut Ziereisen</i>
Dessert: Stephan und Dirk	Orangen-Tarte / Ingwer-Bonbons / Tonkabohneneis <i>Riesling Trester Brand / Likör / Kaffee</i>

Anwesende Brüder: LK Alexis Schmelzer, CL Alexander Theegarten, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Josef Obert, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Stephan Wössner

Gäste: unsere Schwägerinnen, Werner Schnellen, Ello Gilch, Dirk Esser und Gerd Schmidt mit Ehefrauen

Ein ereignisreiches Jahr 2016 geht zu Ende. Alexander erinnerte an unseren Weinflirt mit dem Weingut Dörflinger in Müllheim und an das Ordensprovinzfest in Singen am Hohentwiel, wo wir mit 90 Kochbrüdern aus dem Schwarzwald und vom Bodensee gefeiert haben. Weitere Ereignisse waren im Juli unser Sommerfest in Lahr, im Oktober das Bekochen des Schulfestes der Michaelschule in Freiburg und die „Schnapsidee“ mit der Talblickbrennerei in Münchweier. Am 19. November hatten wir dann die Chochete mit unseren Basler Kochbrüdern in den Räumen der Paradieskirche in Binningen.

In diesem Jahr können wir uns über neue Kochbrüder, HaJo und Josef freuen.

Leider mussten wir auch von unserem langjährigen Bruder Helmut Abschied nehmen.

Der letzte Kochabend im Küchenjahr steht unter dem Motto: „Die Köche verwöhnen ihre Damen!“ Die Kochmannschaft hat sich dafür ein außerordentlich aufwendiges Menü ausgedacht und auch unter erschwerten Umständen umgesetzt. Leider ließ die Küche der Schmidle-Strauße viele Wünsche offen. Doch wie heißt es unter den Köchen: „Die besten Köche sind besch....., wenn sie sich nicht zu helfen wissen!“



Karl-Heinz und Rudolf reichten zum Auftakt eine Auster in der Schale, Thunfisch im Speckmantel gebraten, Rote Bete mit Ziegenfrischkäse und einen köstlichen Biss Rindfleisch, alles sehr dekorativ auf jeweils einem Löffel serviert. Dazu tranken wir ein Glas Crémant. Dank an die Köche.

Vom Matjes gibt es eine ganze Reihe von Klassikern. Ganz bekannt sind die Versionen „Hausfrauenart“ oder „- mit Roter Bete“. Hans Georg hat sich für die norddeutschen Klassiker, Matjes mit grünen Bohnen und Speck, Matjestatar auf Pumpernickel und Matjes mit Currysahne entschieden. Diese Matjesvariationen sahen nicht nur sehr schön aus, sie haben auch sehr gut gemundet.



Der Rivaner von Weingut Lothar Schwörer war ein würdiger Begleiter. Kompliment an Hans-Georg!!



Weiter ging es mit einem Oeuf cocotte auf Sellerie und Fontinasauce, gekrönt mit einigen Scheiben von weißem Albatrüffel. Dies war ein Gemeinschaftswerk von Alexis und Jonas. Unter den gegebenen Bedingungen keine leichte Aufgabe. Das Ei war perfekt gegart. Das Eigelb war sehr cremig. Mit dem Sellerieschaum und dem Fontinakäse und dem weißen Trüffel ergab sich ein Geschmackserlebnis, welches durch nichts zu überbieten ist. Ganz großes Kompliment an die Köche!!! Der Barbera ergänzte diesen Gang hervorragend.

Als fleischlosen Zwischengang hat sich Hans-Georg eine Variation von Kürbis und Kastanien ausgedacht. Durch die Würzung mit Curry und Kurkuma bekam dieses Gericht eine indische Note. Rosinen gaben ihre Süße dazu und geröstete Nüsse rundeten es geschmacklich ab. Dazu tranken wir einen Grauburgunder vom Weingut Isele. Kompliment an Hans-Georg.





Jonas lief nun zur Hochform auf. Er hatte sich vorgenommen, zwei Stücke vom Reh, Keule und Rücken, mit vielen Beigaben und unterschiedlichen Saucen zu servieren.

Als er sich dies ausdachte, kannte er vermutlich die Küche der Schmidle-Strauße noch nicht! Es galt zweierlei Saucen und viererlei Gemüsebeilagen zu produzieren.

Da war der Koch richtig gefordert!!

Durch den Beistand von einigen helfenden Händen ist ein sehr respektables Ergebnis gelungen. Das Fleisch war auf den Punkt gegart, das Engelshaar von der Süßkartoffel war knusprig, die mit Kastanienhonig karamelierten Karotten waren ausgesprochen lecker und die Saucen ließen den Esser schwärmen. Großes Lob an das Team, das uns mit diesen beiden Rehgängen verwöhnte. Dazu gab es ein Glas Spätburgunder vom Weingut Ziereisen.



Stephan war mit seinem Dessert für den Schlusspunkt des Menüs zuständig. Aus seiner rheinischen Heimat kannte er eine Rezeptur für eine Orangentarte, die er uns kredenzte. Begleitet wurde die Orangentarte von einem selbst hergestellten Ingwer-Bonbon und von einer Kugel Tonkabohnen-Quark-Eis, welches Dirk in seinem Pacojet produzierte. Dazu tranken wir wahlweise einen Riesling Trester Brand, einen Likör oder einen Kaffee. Alexis spendierte noch ein Glas frisch importierten Moscato d'Asti 2016. Stephan und Dirk sei für diese gelungene Coproduktion, die sehr gut gemundet hat, herzlich gedankt.

Dem Tischler Alexis sei für die weihnachtliche Dekoration gedankt, ebenso wie allen helfenden Händen, sei es in der Küche, an der Spüle oder im Service.



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

Jahresrückblick 2017



Unsere Chuchi in Freiburg darf mit Stolz wieder auf ein genussvolles, erfolgreiches und innovatives Jahr 2017 zurückblicken.



Wieder ist es uns gelungen, die Tradition unserer Chuchi, über jeden Kochabend einen Bericht zu erstatten, fortzuführen und unser Archiv fortzuschreiben.



Im Verlauf des Jahres hatten sich vier Kochbegeisterte für unseren Club interessiert und sich mit Kochbeiträgen an den Kochabenden eingebracht. Nach gelungenem gegenseitigen "Beschnuppern" haben wir zwei von ihnen, Gerd und Marius, als Brüder aufgenommen.

Leider müssen wir andererseits den Verlust unseres Bruders Jonas verzeichnen, der uns zum Jahresende verlässt.

Zum Jahreswechsel sind in unserer Chuchi 13 Brüder und 2 Interessenten aktiv.



Im Verlauf des Jahres haben vier Rangerhöhungen stattgefunden. Josef hat seine Prüfung zum Chef de Chuchi, Gerd, Marius und Dirk haben ihre Omelette-Prüfungen erfolgreich bestanden.



Nachdem Alexander nach 4-jähriger Leitung der Chuchi sich aus persönlichen Gründen nicht mehr zur Wahl gestellt hat, wählten wir Alexis zum neuen Chuchileiter, Hans zu seinem Stellvertreter. Erhalten bleibt uns Rudolf als Almosenier.



Unsere Besprechungsabende, die uns Gelegenheit geben außerhalb eines Kochabends unsere Aktivitäten zu organisieren und die Interna unter Brüdern zu besprechen, fanden regelmäßig statt.



An der Großmarmitage in Augsburg war unsere Chuchi durch unsere beiden Chuchileiter vertreten. Das Großereignis unseres Clubs Kochender Männer, das Kochen im Grünen, in Ketsch haben sich Brüder unserer Chuchi ebenfalls nicht entgehen lassen.



Unser traditionelles Essen mit Damen im Colombi in Freiburg und unser Sommerfest bei Stephan und Helga in Lahr bereicherten unser Chuchileben ebenso wie die Choquete mit unseren Brüdern der Cheleschwinger in Stegen.



Einer besonderen Herausforderung stellten wir uns erfolgreich bei unserem Weinflirt im Juli mit 70 Teilnehmern, die wir unter der Regie von Rudolf und Karl-Heinz mit einem 6-gängigen Menü bei hochsommerlichen Temperaturen im Weingut Löffler in Staufen-Wettelbrunn, verwöhnten.



Bei unserem Kochen am Schulfest der Michaelschule in Freiburg konnten wir zur vollen Zufriedenheit der Gäste in der Zeit von 13h30 bis 14h45 zwischen 140 und 150 Essensportionen ausgeben.



Mit ganz besonderer Freude durften wir zusammen mit unserem Bruder Markus seinen 90. Geburtstag feiern.



Zum Jahresabschluss mit unseren Schwägerinnen genossen wir zur Freude aller Teilnehmer ein außergewöhnliches, von Hans hervorragend konzipiertes, und der Kochmannschaft perfekt umgesetztes 7-gängiges Menü.

Bericht: Hans-Georg Friedel, 14.12.2017



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

Kochabend vom 20.01.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse:	-
Vorspeisen: Alexander	Rote Bete-Carpaccio <i>Sekt Schwabentörle</i>
Jonas	Maronensüppchen mit rosa Entenbrust <i>2015 Weißburgunder Fritz Wassmer</i>
Jonas	Zander mit Rosenkohl-Kartoffelstampf <i>Feudo Maccari Grillo</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Lammkoteletts mit Flageolet-Bohnen und Polentarauten <i>2014 Legion Étrangère, Cote de Provonce</i>
Dessert: Dirk	Filierte Orangen mit Butter und Orangenmarmelade gratiniert, dazu ein Kügelchen Zitronengras-Orangen-Eis <i>Maury, Vin Doux Naturel</i>

Anwesende Brüder: CL Alexander Theegarten, Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim, Rudolf Saier und HaJo Volz

Gäste: keine

Der erste Kochabend im neuen Jahr war ein ganz spezieller. Nach Brexit und der amerikanischen Präsidentenwahl hat sich noch etwas weiter Ungewöhnliches ergeben: Wie unser CL feststellte, war es in seiner Clubzugehörigkeit (19 Jahre) das erste Mal, dass nicht nur einer der drei eingeteilten Köche verhindert war, nein, die ganze Kochmannschaft musste kurzfristig er-setzt werden!! Alexander sprach noch einen Toast auf das neue Jahr aus und wünschte allen Brüdern vor allem viel Gesundheit für 2017.



Alexander eröffnete das heutige Menü mit einem hauchdünn geschnittenen Carpaccio von der Roten Bete. Sie wurde von einem kleinen Feld-Radicchiosalat und Ziegenfrischkäse vom Ringlihof begleitet. Dazu tranken wir ein Glas vom Schwabentörle-Sekt aus dem Hause Stellwagen. Ein schöner frischer Auftakt für unser Menü. Dank an Alexander.



Als Suppengang hatte sich Jonas der Jahreszeit entsprechend ein Maronensüppchen ausgedacht, in dem rosa gebratene Streifen von der Entenbrust und sautierter Radicchio eingelegt waren. Die Süße der Maronen, kombiniert mit dem leicht Bitteren vom Radicchio und die Röstaromen von der Entenbrust waren ein harmonisches Geschmackserlebnis. Dazu tranken wir einen Weißburgunder vom Weingut Fritz Wassmer aus Schlatt. Kompliment an den Koch.

Jonas's Ehrgeiz, uns weiter zu verwöhnen, gipfelte in einem sehr leckeren Fischgang. Zander wurde mit Kräutern und Gewürzen portionsweise in einem Folienpäckchen im Backofen gegart und von einem süffigen Rosenkohl-Kartoffelstampf und gebratenem Rosenkohl begleitet. Die Krönung war ein konfiertes Streifen von der Zitronenschale, welche auf dem Fisch ruhte. Ein schöner Anblick und eine große Freude für den Gaumen. Dazu tranken wir ein Glas Feudo Maccari Grillo. Ein weiteres Lob an Jonas.



Der Hauptgang war dann der große Auftritt von Hans-Georg. Für das Bohnengemüse wurden Kirschtomaten gehäutet und entkernt. Weiter wurden Schalottenhälften in Weißwein und Brühe gedämpft und dann in einzelne Schiffchen geteilt. Die Flageoletbohnen wurden in einer Emulsion von Tomatenwasser und Olivenöl erwärmt. Dazu kamen dann die Tomaten sowie die Schalottenschiffchen und fertig war das Gemüse. Die Polentaraute wurden noch in der Pfanne angebraten und zeitgleich waren auch die Koteletts fertig gegart.

Hans-Georgs Teller sah hervorragend aus und ließ geschmacklich keinen Wunsch offen.

Dazu gab es einen selbst importierten Rotwein aus der Provence, einen 2014 Legion Étrangère. Zum Wohl und Dank an den Koch.



Dirk ist für den Nachspeisler eingesprungen und hat sich seine Aufgabe nicht leicht gemacht. Filierte Orangen mit Butter und Orangenmarmelade gratiniert, dazu ein Kügelchen Zitronengras-Orangen-Eis, klingt ganz schön aufwendig - und ist es auch. Die Krönung seiner Komposition war die getrocknete und somit sehr knusprige Orangenscheibe! Ein absoluter Höhepunkt des heutigen Abends. Dazu gab es einen Süßwein, Maury, Vin Doux Naturel. Tausend Dank an Dirk.

Für den gelungenen Tischschmuck war HaJo zuständig, dem dafür Dank gebührt, ebenso wie allen helfenden Händen am Herd und an der Spüle.

Es war ein gelungener Kochabend und die Ersatzmannschaft hatte alle Unwegsamkeiten besser umschiffen als unsere englischen oder amerikanischen Freunde.



Bericht und Bilder: Hans Kreim, 26.01.2017



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

Kochabend vom 10.02.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Apero Hans	Speckbuchteln <i>Grauburgunder Sekt, extra trocken, WG Vogtsburg-Oberbergen</i>
Vorspeisen: HaJo	Endiviensalat mit Kartoffeldressing und Wiener Backhändl <i>Grüner Veltliner, Falkensteiner Hügelland Niederösterreich</i>
Hans	klare Rinderbrühe mit Kaiserschöberl und Gemüse <i>Grüner Veltliner Terrafactum, Kamptal, Weingut Weszeli Langenlois</i>
Josef/Marius	Donauwaller auf Spitzkohl und Senfsauce <i>Grüner Veltliner Terrafactum, Kamptal, Weingut Weszeli Langenlois</i>
Hauptgang: Hans	Wiener Tafelspitz, Bouillionkartoffel, Apfelkren, Preiselbeeren, und Schnittlaufsauce <i>Vernatsch Rotfüssler, Südtirol Aldo Adige, Kellerei Schreckbichl</i>
Dessert: Karl-Heinz	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Winninger Uhlen Riesling Spätlese trocken, Weingut Knautt Winnigen</i>

Anwesende Brüder: LK Alexis Schmelzer, Markus Frank, Rudolf Saier, Stephan Wössner, HaJo Völz, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr, Hans-Goerg Friedel, Dirk Esser und Hans Kreim

Gäste: Marius Dold



Unser Hauptkoch für den heutigen Abend hatte sich vorgenommen, ein „Wiener Menü“ zu kochen. Die Wiener Küche steht für viele Leckereien, so dass die Auswahl einzelner Speisen nicht all zu schwer fiel. Ob wohl Herr Pluchatta seine Freude an diesem Menü finden würde?

Pünktlich um 19:05 Uhr eröffnete Hans (in Vertretung unseres CL Alexander) den Februar-Kochabend mit einem Glas Grauburgundersekt und einer Speckbuchtel. Alle waren neugierig, was die Wiener Küche heute servieren wird.

Den Auftakt machte HaJo mit einem fein geschnittenen Endiviensalat mit einem Kartoffeldressing, welches aus gekochten und zerdrückten Kartoffeln, einer gehörigen Portion Senf, Essig, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer hergestellt wurde. Damit es in der Konsistenz etwas flüssiger wurde, hatte HaJo noch eine Kelle frischer Fleischbrühe eingerührt.



Auf dem Salat thronen zwei panierte Hühnerflügel nach Art des Wiener Backhändl. HaJo hat für die Panade unter das geschlagene Ei noch einen Esslöffel frisch geschlagene Sahne gehoben, was die Panade aufgehen lässt und luftiger macht.

Dazu tranken wir einen Grüner Veltliner aus dem Falkensteiner Hügelland, Niederösterreich. Kompliment an HaJo!

Weiter ging es mit einer Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl und einer Gemüseeinlage, bestehend aus Karotten und Petersilienwurzel. Das Kaiserschöberl ist eine österreichische Spezialität, die ähnlich wie ein Bisquit hergestellt wird. Der wesentliche Unterschied liegt in den Zutaten wie reichlich Kräuter, heute Petersilie, und Reibkäse (Emmentaler). Die Masse wird dann auf ein Blech gestrichen und im Ofen gebacken. Nach dem Erkalten werden dann Rauten geschnitten, und fertig ist die Suppeneinlage. Dazu gab es ein Glas Grüner Veltliner aus dem Kamptal.



Josef und sein Gast Marius kümmerten sich um den Fischgang. Für die Beilage wurde der in Streifen geschnittene Spitzkohl in einer Sahnesauce gegart. Filets vom Donauwaller wurden präpariert und portioniert, mehliert, in einer heißen Pfanne kurz angebraten und anschließend im Backofen warm gehalten. Im Vorfeld hatte Josef aus getrockneten Schinkenwürfeln ein feines Pulver hergestellt, welches sowohl dem Spitzkohl als auch dem Fisch eine besonders feine Würze verlieh. Der Grüne Veltliner aus dem Kamptal harmonierte sehr gut mit diesem Gang. Unser Dank gilt Josef und Marius, toll gekocht!!

Für den Hauptgang war nun Hans zuständig. In Gesprächen mit unserem Senior Markus war oft zu hören, dass er sich auch gerne in die Kochmannschaft einbringen würde. So beschlossen Hans und Markus, den Tafelspitz zusammen zu kochen. Das Fleisch simmerte leise auf dem Herd dahin. Markus kümmerte sich um das Gemüse. Nun mussten noch die Schnittlauchsauce und der Apelpfen hergestellt werden.



Diese Aufgabe haben Dirk und Marius (Äpfel schälen und kochen) übernommen. Zu guter letzt bleibt festzuhalten, dass die vielen beteiligten Köche einen sehr ordentlichen Teller Wiener Tafelspitz mit Bouillonkartoffen, Apfelkren, Preiselbeeren und Schnittlauchsauce auf den Tisch brachten. Zur Abrundung tranken wir ein Glas Vernatsch aus dem Aldo Adige. Kompliment an Markus und an die beteiligten Köche.



Was wäre ein Wiener Menü ohne Apfelstrudel? Karl-Heinz zauberte einen Apfelstrudel von einer Qualität, dass selbst das „Sacher“ neidisch wäre! Ein hauchdünner, blättriger Teig mit einer köstlichen Füllung aus Äpfeln, Bröseln und Rosinen. Die Vanillesauce nicht zu vergessen, ein großer Genuss.

Dazu servierte Karl-Heinz eine Riesling Spätlese vom Weingut Knautd aus Winnigen/Mosel. Dank an Karl-Heinz!!

Der große Rindfleischkoch aus Wien, Herr Pluchatta, hätte sich im heutigen Menü sicherlich wieder gefunden. Vermutlich hätte er seine Rezepturen erkannt. Die Frage, ob sie ihm so gut wie zu Hause geschmeckt hätten, kann leider nicht beantwortet werden!

Gedankt sei auch dem Tischler Hans-Georg für die schön gedeckte Tafel und die fürsorgliche Versorgung mit Getränken. Gedankt sei auch allen helfenden Händen am Herd und an der Spüle, und nicht zuletzt, sondern vor allem, Hans, dem „Créateur du menu“, der uns wunderbar in die kulinarischen Gefilden unseres Nachbarlandes entführt hat.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 13.02.2017
Schlussatz ergänzt (weil der Berichterstatter das Eigenlob ausgespart hat): Hans-Georg Friedel



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

Kochabend vom 17.03.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Marius	Räucherlachspraline <i>Pinot Sekt vom Weingut Schloss Ortenberg</i>
Vorspeise: Hans-Georg	Käsesoufflée mit Roquefortsauce und Spinat <i>Muskateller vom Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hans	Winterkabeljau mit Sellerie-Püree, Erdnüssen und Beurre blanc <i>2012 Riesling Alte Reben, Weingut van Volxem</i>
Hauptgang: Alexis	Rinderschmorbraten mit Tagliatelle <i>2010 Nebiolo von Hilberg/Pasquero</i>
Dessert: Gerd	Ile Flottante mit „flotterSauce“ <i>Cremant Baden Pinot Rosé, Zeller Abtsberg</i>

Anwesende Brüder: LK Alexis Schmelzer, CL Alexander Theegarten, Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Karl-Heinz Stöhr, HaJo Volz

Gäste: Marius Dold und Gerd Schmidt

Im Vorfeld des Kochabends haben wir uns darauf verständigt, dass wir eine Stunde früher beginnen. Grund für diese Entscheidung war, dass wir an diesem Abend mehr Zeit für die Essensbesprechung und für allgemeine Küchengespräche gewinnen wollten. Dies ist in letzter Zeit oft zu kurz gekommen.

Also trafen sich die Köche für den heutigen Abend gegen 16 Uhr. Nach Einrichten des Arbeitsplatzes wurde unverzüglich mit dem Waschen von Gemüse, Schnippeln und Brutzeln begonnen. Nach kurzer Zeit roch es im Küchenstudio sehr verführerisch. Pünktlich um halb sieben konnte unser Chuchileiter Alexander den März-Kochabend mit einem Schluck Pinot Sekt eröffnen.



Dazu servierte unser Gast Marius eine Praline vom Räucherlachs, gefüllt mit einer Frischkäse-Meerrettichcreme, begleitet von einer Honig-Senf-Sauce. Für die Honig-Senf-Sauce wurde flüssiger Honig mit scharfem Senf, Salz und schwarzen Pfeffer, Apfelessig und Rapsöl gemischt. Zum Schluss wurden noch fein geschnittene frische Dillspitzen untergehoben. Dies war ein sehr schöner Auftakt für den Abend. Dank an den Koch!!



Als Vorspeise hatte sich Hans-Georg etwas besonders Wohlschmeckendes ausgesucht. Käse, Spinat und Roquefort waren die Hauptdarsteller. Der Blattspinat wurde blanchiert, im Eiswasser abgeschreckt und bis zur Verwendung beiseite gestellt. Aus Butter, Mehl, Eier und Käse wurde die Grundmasse für das Soufflée hergestellt. Der Roquefortkäse wurde in eine Bechamel eingerührt und ergab so eine kräftige Sauce, welche die Verbindung zwischen dem Käsesoufflée und dem Spinat herstellte. Das Soufflée ging im Ofen sehr schön auf -

leider sind Soufflées ausserhalb des Ofens zumeist nicht sehr standhaft. Diese Vorspeise war ein Genuss, von dem manche Brüder noch lange träumen werden. Abgerundet wurde dieser Gang mit einem Schluck Muskateller.

Als Urlaubserinnerung aus der Bretagne hatte Hans einen Fischgang mit einem Sellerie-Erdnuss-Pürée mitgebracht, welches er heute Abend den Brüdern vorstellte. Eine große Knolle Sellerie wurde geschält und gewürfelt und in wenig Wasser weich gekocht. In der Zwischenzeit wurden Erdnüsse geschält und in einer trockenen Pfanne geröstet. Ein Teil der Erdnüsse wurden dann in der Moulinex pulverisiert, der Rest dann nur grob gemahlen. Der weichgekochte Sellerie wurde mit dem Zauberstab püriert, und die feingemahlene Erdnüsse wurden nach und nach zugegeben.



Noch mit etwas Salz, weißem Pfeffer, Muskat und Butter abgeschmeckt und fertig war das Pürée. Aus einer feinen Scheibe rohen Sellerie wurden noch feine Brunoises geschnitten. Der Winterkabeljau wurde im Steamer zubereitet. Der Beurre Blanc hatte Hans grüne Spitzen von einem Broccoliröschen als grüne Tupfer hineingeschnitten. Dazu tranken wir einen Riesling „Alte Reben“ vom Weingut van Volxem.



Alexis bereitete uns als Hauptspeise einen Rinderbraten aus der Hochrippe. Das Fleisch wurde mit Wurzelgemüsen und Gewürzen über Nacht mariniert. Aus der Marinade genommen wurde es dann getrocknet und in einer großen Pfanne von allen Seiten angebraten. Die Marinade wurde mit dem Wurzelgemüse zum Kochen gebracht, das Fleisch wurde eingelegt und ab in den Backofen für ca. zweieinhalb Stunden. Dirk stellte in der Zwischenzeit Nudelteig her und produzierte daraus dann die Tagliatelle.

Nachdem der Braten dann fertig war, wurde die Sauce noch reduziert und etwas gebunden. Dazu gab es einen Schluck von dem kräftigen Nebiolo.



Nach einem deftigen Braten kann man ein leichtes Dessert gut gebrauchen, dachte sich Gerd und produzierte für uns „Schneebällchen“ in einer Vanillesauce. Die Schneebällchen waren mit fein gehackten Pistazien bestreut, und ein feiner Faden Karamel gab den letzten Pfiff. Zur Herstellung der Schneebällchen benötigt man Eiweiß, welches mit etwas Zucker zu einem steifen Schnee geschlagen wird. Hiervon werden dann mit zwei Löffeln Bällchen (oder Wolken) abgestochen, die dann im siedenden Wasser gegart werden - drehen nicht vergessen!!

Dazu passte der Crémant vom Zeller Abtsberg sehr gut. Kompliment an Gerd.

Karl-Heinz hatte kurzfristig die Tätigkeit des Tischlers übernommen, wofür ihm herzlich gedankt sei. Ebenso gilt allen helfenden Brüdern ein herzlicher Dank, egal, ob sie am Herd oder an der Spüle dazu beigetragen haben, dass dieser Kochabend wieder ein Erfolg wurde.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 19.03.2017



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

Kochabend vom 21.04.2016 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Marius	Rindermarkknochen mit Kräuter aus dem Ofen & Holzofenbrot <i>Crémant d'Alsace Brut 2013 - Jose Ebelmann</i>
Vorspeisen: Dirk Karl-Heinz	Lammrücken mit Süßkartoffeln an Kiwi-Chutney <i>Pinot Noir 2014 – South Island</i> Ceviche von Lachs und Kabeljau an Erbsen-Nocken <i>Grauer Burgunder 2016 trocken - Siegbert Bimmerle</i>
Hauptgang: Karl-Heinz	Iberico Schweinerückensteak mit Cassis-Sauce mit Spargel an Sauce – Hollandaise und Kartoffel <i>Chablis 2015 – Appellation d'Origine Protégée</i>
Dessert: Stephan	Zweierlei Crêpe an frischer Rote-Grütze <i>Beerenauslese 2015 – Rheinberg Kellerei/Bingen</i>

Anwesende Brüder: Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Josef Obert, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, HaJo Volz, Stephan Wössner
Gäste: Marius Dold und Gerd Schmidt

Ohne 3 ... Köche 4 ... Gänge 5 ... mit Herz: Teilnehmer 10

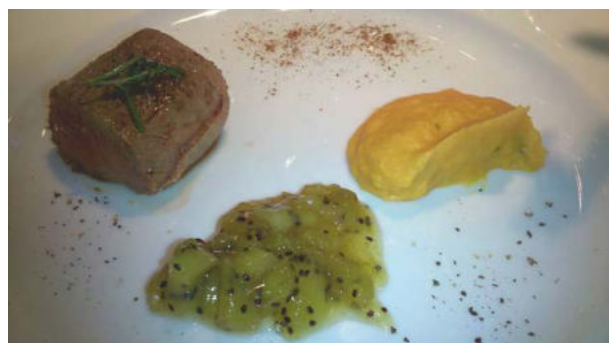
Den Kochabend ohne unsere drei GMdC - Chuchileiter Alexis und Stellvertreter Hans weilten schon anlässlich der Großratssitzung in Augsburg, Alexander hatte sich entschuldigt - bescherte den 10 Teilnehmern ein von vier Köchen mit Herz und Liebe zum Detail zubereitetes Fünf-Gang-Menü.

Pünktlich um 18h30 waren wir zu Tisch, gratulierten unseren Geburtstagsbrüdern Karl-Heinz und Rudolf und tranken den ersten Schluck auf ihr Wohl.



Das amuse bouche war eine Premiere in unserer Chuchi. Marius parierte fein säuberlich die Knochen, die sodann bei 210° C Ober-/Unterhitze in 25 Minuten ausgebacken, abschließend mit Fleur de Sel gewürzt und mit einem Tupfer körnigem Dijon-Senf garniert wurden. Begleitet von einer Vinaigrette aus Schalotte, Petersilie und Kapern und getoastetem Holzofenbrot war dies ein allseits bestaunter Auftakt.

Mit seiner Vorspeise ließ Dirk Neuseeland grüßen - Lamm, Kiwi, Pinot Noir -. Das Lamm vom Rücken, nur vakuiert mit Olivenöl und Baharat, bei 54° C 45 Minuten sous vide gegart, abschließend kurz angebraten, wurde begleitet von einem Püree aus Süßkartoffeln, gewürzt mit Muskatblüten und Zimt -und einem mit Chili „verschärften“ Kiwi-Cutney. Eine ausgewogene Vielfalt von Aromen und eine dezente Schärfe erfreuten unsere Gaumen.





Als Zwischengang kredenzte uns Karl-Heinz einen Fischklassiker, Ceviche von Kabeljau- und Lachsfilets. Feinst geschnittene Würfel von roter und gelber Paprika, und Stangensellerie rundeten auch optisch diesen Gang ab. Das Erbsenpüree, verfeinert mit Minze, Crème fraîche und Vanille war das geschmackliche i-Tüpfelchen bei diesem sehr gelungenen Gang.

Als Hauptgang servierte wieder Karl-Heinz ein bei 51° C in 70 Minuten sous vide gegartes Rückensteak vom Iberico-Schwein, vor dem Servieren noch kurz angebraten mit köstlichen Röstaromen, begleitet von einer Senf-Cassis-Sauce. Dazu saisonal passend die hervorragenden Spargel mit ihrer Sauce Hollandaise und gebratene Kartoffelchen in der Schale. So mancher Bruder begehrte einen Saucennachschlag!



Als fulminanten Abschluss zauberte Stephan zweierlei Crêpes und eine Rote Grütze. Die hellen Crêpes waren gefüllt mit über Nacht in Rum und Grappa eingelegten Rosinen, die dunklen Crêpes mit fein geschnittener Mango und Minze, die Füllungen jeweils in einer Masse aus Quark und Mascarpone.

Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen waren die fruchtigen Bestandteile der Roten Grütze, die mit Glühwein, Fruchtsaft und einem Schuss Aprikosenlikör verfeinert worden war.

Glückwunsch an die gesamte Kochmannschaft für dieses gelungene Menü und die ausgesuchten Weine. Wir haben mit viel Freude diesen Kochabend genossen.

Bericht und Bilder: Hans-Georg Friedel, 24.04.2017



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

Kochabend vom 12.05.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Hans	Minitartelettes mit Spargel und Gorgonzola <i>2011 Ehrenkirchener Weißburgunder Sekt</i>
Vorspeisen: Hans	Lachs- und Spargelmousse <i>2015 Müller-Thurgau, Weingut Wirsching</i>
Josef u. Stephan	Trilogie von der Ravioli Ziegenmilchricotta/Gruyère.../Morcheln <i>2016 Grauburgunder Granit Kabinett trocken, Schloß Ortenberg</i>
Hauptgang: Josef	Pollo Fino im Speckmantel mit Polenta <i>2015 Chardonnay Reserve, Schloß Ortenberg</i>
Dessert: Rudolf	Ingwerparfait auf Rhabarber <i>2015 Muscaris Spätlese vom Holzhauser Bergle</i>

Anwesende Brüder: LK + CL Alexis Schmelzer, Dirk Esser, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Josef Obert, Rudolf Saier, Stephan Wössner

Gäste: Marius Dold und Markus Heiny

Es war wieder einmal so weit! Freitag Abend, Kochabend und die Kochbrüder (und unsere Gäste) waren sehr neugierig, was für ein Menü sich die heutige Kochmannschaft ausgedacht hat. Kurz nach 16 Uhr trafen die ersten Kochbrüder ein. Die einzelnen Posten wurden eingerichtet, es wurde geschält, geschnippelt, gekocht, gebacken - und vor allem viel gelacht.



Pünktlich um 18:30 Uhr konnte unser LK und Chuchileiter Alexis mit einem Glas Sekt den Startschuss für das heutige Mai-Menü geben. Zum Apéro hat Hans Minitartelettes von weißem und grünem Spargel mit Gorgonzola gebacken. Die noch lauwarmen Tartelettes machten neugierig, was da noch so alles kommen sollte.

Als erste
Vorspeise

servierte Hans zweierlei Mousse, einmal vom geräucherten Lachs und eine zweite Mousse von grünem Spargel. Zur dekorativen Ergänzung gesellte sich noch etwas weißer und grüner blanchierter Spargel. Für die geschmackliche Abrundung sorgte ein feiner Faden von Zitronenolivenöl und etwas fein gehobelter Meerrettich. Dazu tranken wir einen Schluck Müller-Thurgau vom Main.





Josef hat uns mit seiner Trilogie von Ravioli viel Freude bereitet. Selbst handgemachte Ravioli mit dreierlei Füllungen und dreierlei Saucen! Ziegenmilchricotta mit brauner Buttersauce, Gruyère- und Parmesankäse mit Salbeibutter und gelbe Morcheln mit Morchelsauce. Großartig!! Dazu reichte Josef ein Glas Grauburgunder Granit vom Schloß Ortenberg. Kompliment an Josef und seinem Hilfskoch Stephan!

Als Hauptgang kam ein italienischer Klassiker auf den Tisch. Pollo Fino, Tomatensauce und Polenta. Josef und sein Mitstreiter Marius wickelten die Hühnerschenkel in Salbei und Speckstreifen fein säuberlich ein. Diese wurden dann in Olivenöl gleichmäßig angebraten und anschließend in Tomatensugo langsam geschmort. Die Polenta wurde gekocht und auf einem Backblech Zentimeter dick ausgestrichen. Zum Service wurde die Polenta dann mit Parmesan bedeckt und im Ofen nochmals erwärmt.



Rundum ein sehr geschmackvolles Essen, das uns zu piemontesischen Träumen verleitet!! Der servierte Chardonnay harmonierte sehr gut mit den Aromen dieser Speise. Bravissimo dem Koch.



Rudolf hatte heute mit seinem Dessert die schwierigste Aufgabe. Das Dessert sollte die Krönung eines jeden Menüs sein. Rudolf hat Hervorragendes geliefert. Ein Ingwerparfait von aller feinsten Qualität - eine Scheibe Parfait pur und eine Scheibe mit leicht angerösteten Kokosnussflocken paniert. Begleitet wurde das Parfait von einem delikaten Rhabarber-Ragout, genau auf den richtigen Punkt gekocht. Hierzu tranken wir eine ganz besondere Spezialität: eine Muscaris-Spätlese vom Holzhauser Bergele. Großes Lob an den Koch.

Dieser Kochabend hat allen Brüdern und unseren Gästen viel Freude bereitet. Schmackhaftes Essen, gute Gespräche, und es wurde viel gelacht. Gedankt sei auch dem Tischler für die Dekoration und den Getränkeservice, und Dank auch allen helfenden Händen, sowohl am Herd als auch an der Spüle.



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

Kochabend vom 23. Juni 2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Alexander	Boccardillo mit konfierten Tomaten, Sardinen und Frühlingzwiebelpürée <i>Spumante Pink Lady</i>
Vorspeisen: Alexander Gerd und Josef	Thunfisch-Carpaccio <i>Wien Nr. 1, Cuvee Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Weingut Pfaffl</i> Flan di Zucchini con salsa di pomodoro <i>Rosata von Raimat, Cabernet & Tempranillo</i>
Hauptgang: Gerd und Stephan	Saltimbocca vom Kabeljau <i>2015 Durbacher Steinberg Weißburgunder trocken</i>
Dessert: Dirk	Spargeleis auf einem Erdbeersalat mit Schaumwein-Espuma <i>1996 Riesling Spätlese, Klüsserather Bruderschaft, Weingut Herrmann Ludes Thörnich, Mosel</i>

Anwesende Brüder: LK und CL Alexis Schmelzer, Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Josef Obert, Karl-Heinz Stöhr, Alexander Theegarten, Hajo Volz und Stephan Wössner,

Gäste: Gerd Schmidt und Marius Dold

Es war ein heißer Sommerabend, vielleicht sogar der heißeste Abend in diesen Sommer. Dies hatte die Kochmannschaft vermutlich schon geahnt und sich dem entsprechend für ein sehr leichtes und gut bekömmliches Menü entschieden.



Den Starter in diesen Abend servierte Alexander. Getoastetes Brot, belegt mit konfierten Tomaten und frisch gebratenem Sardinenfilet, und eine Nocke von einem sehr fein schmeckenden Frühlingzwiebelpürée. Dazu tranken wir ein Gläschen von dem erfrischenden Spumante Pink Lady. Einen Toast auf den Koch!!



Weiter machte Alexander mit einem Rezept von Alain Ducasse, welcher nicht nur sein Vorbild ist. Ein Thunfisch-Carpaccio, sehr dünn geschnitten, auf einem Sockel von diversen Gemüsen.

Das Gemüse wurde von einer von Hand selbst hergestellten Majonnaise gewürzt. Als kleine optische Note diente etwas hellgrüner Römervalat und zwei Streifen von einer Tomate.

Dazu servierte Alexander ein Glas Cuvée Wien Nr. 1 vom Weingut Pfaffl aus dem Burgenland.

Unser „noch Aspirant“ Gerd traute sich nun an einen Flan von Zucchini, der auf einem Bett von Tomatensalsa gereicht wurde. Wer von uns Kochbrüdern weiß nicht, wie spannend es mit einem Flan sein kann. Kommt er in der angemessenen Zeit zum Stehen oder nicht? Nun, Gerd hat ihn zum Stehen gebracht, und zur Krönung hat der Flan auch noch ein grünes Band bekommen. Grün und Rot passt nicht nur farblich sehr gut zusammen, sondern hat sich auch von den Aromen sehr gut ergänzt. Das Glas Rosato war zu dem sommerlich leichten Zwischengang sehr gut passend. Kompliment an Gerd.



Aus einem ursprünglich geplanten Saltimbocca vom Steinbeiser wurde ein Saltimbocca vom Kabeljau. Das Angebot an der Fischtheke führt gelegentlich zu solchen Änderungen. Nun, die sorgfältig gewickelten Fischpäckchen waren sehr schön angebraten. Die begleitende Tomaten-Paprika-Sauce harmonierte sehr gut mit dem Röstaromen des Parmaschinkens. Der dazu gereichte Risotto ergänzte dieses Gericht hervorragend. Die Weinbegleitung war ein 2015 Weißburgunder trocken vom Durbacher Steinberg. Weiter so lieber Gerd!

Dirk hatte sich zum Ende der Spargelsaison noch etwas nicht Alltägliches ausgedacht: Spargeleis auf einem Erdbeersalat. Spargel wird in allen möglichen Zubereitungen gereicht, aber als Eis - schon etwas außergewöhnlich!! Das sahnig süßige Spargeleis war ein richtiger Knaller!! Es thronte auf einem Berg von wohlschmeckenden, fein geschnittenen Erdbeeren und war umgeben von einem Kirschenragout und einem Klecks Schaumwein-Espuma. Die Riesling Spätlese verhalf zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Ein absolut gelungener Abschluss eines sehr leichten sommerlichen Menüs. Herzlichen Dank dem Koch!!





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

Kochabend vom 14.07.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Markus Heiny	Persische Pfannkuchen mit Joghurt Gin Tonic
Vorspeisen: Karl-Heinz	Falafel mit Zhug und Tahini und Pitabrot mit Sesam <i>Spätburgunder Weißherbst, Weingut Löffler</i>
Hans-Georg	Auberginen mit Granatapfel, Tahini und Koriander <i>Spätburgunder Weißherbst, Weingut Löffler</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Chili-Huhn nach der Art von Chohin mit Topkapi Pilaw <i>Spätburgunder Weißherbst, Weingut Löffler</i>
Dessert: HaJo	Gedämpfter Pudding mit karamellisierten Orangen Sekt

Anwesende Brüder: LK und CL Alexis Schmelzer, Dirk Esser, Hans-Georg Friedel, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Alexander Theegarten, HaJo Volz
Gäste: Markus Heiny, Johannes Rückert, Adrian Mussler

Wunderschönes sommerliches Wetter, französischer Nationalfeiertag und ein Menü, welches durch und durch orientalisches-mediterran angehaucht war. Eine Woche nach unserem Weinflirt waren wir doch allesamt noch ein klein wenig „kochmüde“, sodass wir mit all den Vorbereitungen für das Menü unseres heutigen Kochabends gemächlich erst kurz nach 19:00 Uhr fertig waren – außerdem tat das sommerliche Wetter für unsere Gemächlichkeit sein Übriges.

Als Gäste begrüßten wir zum zweiten Mal in unserer Runde Markus Heiny und aus Lahr mit Johannes Rückert und Adrian Mussler zwei Interessierte, die sich in den vergangenen Monaten mit weiteren gleichgesinnten Männern bereits mehrfach zum gemeinsamen Kochen getroffen hatten. Die Beiden wollten bei uns hereinschnuppern und für sich Erfahrungen sammeln. Unsere drei Gäste beteiligten sich ganz in unserem Sinne äußerst rege an den Vorbereitungen zu unserem Menü.

Dieses Menü war alleine von Hans-Georg initiiert, geplant und koordiniert worden. Ihn interessierte offenbar seit längerem einmal ein Menü zusammenzustellen und zuzubereiten, welches sich mit Speisen befassen sollte, die aus dem orientalisches-mediterranen Raum stammen.



Unser Gast Markus Heiny war äußerst interessiert und eifrig, als ihm Hans-Georg vorschlug, das Amuse mit persischen Pfannkuchen und dazu einem Joghurt-Dip zu übernehmen. Markus hatte sich zu diesem Gericht als Begleiter einen selbst gefertigten Gin-Tonic ausgedacht und zubereitet. Diese kleinen grünen Küchlein, die ihre Farbe jeder Menge kleingehacktem Mangold und Spinat verdanken, bildeten einen wunderbar leichten und sehr schmackhaften Auftakt.



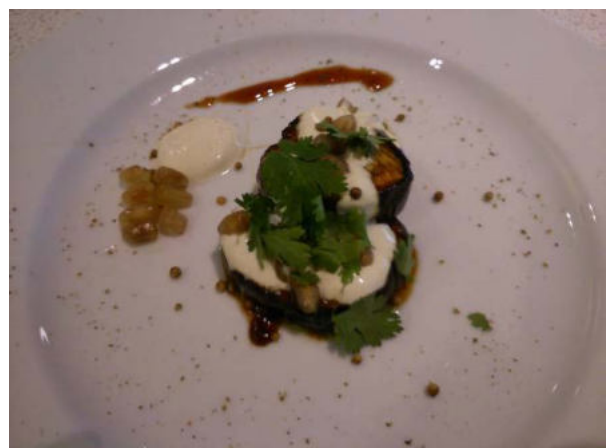
Das von Markus selbst zubereitete Tonic mit etwas Safran verfeinert und Gin aufgefüllt passte ausgezeichnet zu den gebackenen Pfannkuchlein. Lieber Markus, wir freuen uns sehr auf Deine nächsten Streiche.

Weiter ging es am sommerlich von Dirk eingedeckten Tisch mit Falafel, und dazu Zhug und Tahini mit einem Pitabrot mit Sesam zubereitet von Karl-Heinz.



Nun, Falafel kennt der eine oder andere von uns nicht nur dem Namen nach. Die Art und Weise wie sie von Karl-Heinz uns geboten wurden, wusste uns zu überzeugen, insbesondere ließen die beiden „Saucen“ die Teigkugeln hervorragend schmackhaft werden. Dazu tranken wir, wie im weiteren Verlauf des Abends zu jedem Gericht auch, einen Spätburgunder Weißherbst des Weinguts Löffler 2016, der durch seine feine Restsüße, verbunden mit kräftiger Säure zu allen Gerichten auch hervorragend passte und gefiel. Ausgezeichnet lieber Karl-Heinz.

In der Menüfolge bereitete uns Hans-Georg sodann mit Auberginen mit Granatapfel, Tahini und Koriander eine Speise zu, die vielleicht eine Nuance mehr als die vorangegangenen „orientalisch“ anmutete und dies wegen ihrer für uns einerseits ungewohnten Gewürze und Zutaten, andererseits aber auch ihrer Kombination von einzelnen Komponenten. Hochinteressant zu schmecken und dazu sehr, sehr schmackhaft und fein. Auch dieser Gang fand unser aller großes Lob.





Zur Hauptspeise gab es dann in diesem Menü erstmals und zum einzigen Mal Fleisch, nämlich in Form von Hühnerschlegeln. Die Sauce zum Fleisch war leicht scharf und das Fleisch selbst hatte nach dem Anbraten in der Sauce im Ofen nicht zu lange geschmort. Dazu gab es einen ganz hervorragend schmeckenden Reis, der wiederum mit Rosinen und Pinienkernen eine etwas süßliche Komponente als Kontrast zum Fleisch gab. Hervorragend, die Platten waren geputzt! Vielen Dank Hans-Georg.

Den Abschluss unseres Menüs kredenzte uns dann HaJo mit einem gedämpften Pudding mit karamellisierten Orangen. Den Pudding hatte HaJo fast kunstvoll und mit - auf jeden Fall - handwerklichen Geschick in einem Topf wasserdicht verpackt und sodann im Wasserbad in einen größeren Topf versenkt und darin gegart.



Dazu reichte er uns auch Orangenscheiben, die er karamellisiert hatte. Auch an HaJo großes Lob für diesen ausgezeichneten Menüabschluss.

Kurz vor 23:00 Uhr war es, als wir mit unserem Menü geendet hatten. Speisen und Zutaten einmal ganz anders. Hochinteressant und in bleibender Erinnerung.

Auch unseren Gästen hatte dieser Abend sehr gefallen.



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

Kochabend vom 18.08.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel mit Kalbsbries, Blutwurst, Birne <i>Fleurs de Prairie, Côtes de Provence</i>
Vorspeisen: Dirk	Melonen-Carpaccio mit Riesengarnele, Jakobsmuschel und Zitrone-Oliven-Vanille-Dressing <i>Gavi 'Ventola' 2016, Società Agricola La Bollina</i>
Josef und Alexis	Tagliatelle mit Pfifferlingen <i>2015-er Muskateller Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Hajo	Ossobuco mit Gremolata, Tomatenpolenta und Schmorgemüse <i>2008-er Chianti Classico Riserva „Vallesima</i>
Dessert: Alexander	Nektarinentarte mit marinierten Pfirsichen und einem Pfirsichsorbet <i>2015-er „Sissi & Franz“ (Rivaner/Silvaner/Scheurebe) Weingut Hammel/Pfalz</i>

Anwesende Brüder: LK + CL Alexis Schmelzer, Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Josef Obert, Rudolf Saier, Gerd Schmidt, Karl-Heinz Stöhr, Alexander Theegarten, Hajo Volz, Stephan Wössner

Gäste: Marius Dold, Bernd Fleig und Markus Heiny

Als über Freiburg eines der schlimmsten Unwetter der jüngeren Vergangenheit niederging, trafen wir uns am Freitag, den 18.8. zu unserem Augustkochabend im Plana-Küchenland. Einige Brüder konnten aufgrund der Witterungsverhältnisse nur mit Verspätung eintreffen, dennoch, es wurde ein schöner und abwechslungsreicher Abend.



Kochbruder Karl-Heinz, in Fachkreisen auch als Meister des kulinarischen Löffels bekannt, überraschte uns mit einer wunderbaren Kombination aus Kalbsbries, Blutwurst und Birne. Die Williams-Birnen wurden in Aprikosenschnaps eingelegt und dann gedünstet. Das Kalbsbries mit Butterschmalz doppelt in Butterschmalz gebraten, ebenso die Schwarzwurst aus dem Ring. Alle Zutaten wurden auf dem Löffel drapiert und noch mit Petersilie abgerundet.

Ein fulminanter Auftakt für unser Menü.



Für die erste Vorspeise war Dirk verantwortlich. Die Melonen wurden dünn aufgeschnitten und auf die Teller verteilt. Darauf kam die gebratene Jakobsmuschel sowie die mit Parmaschinken umwickelte Riesengarnele. Das Ganze wurde dann mit dem Zitrone-Oliven-Vanille-Dressing nappiert, eine schöne Kombination unterschiedlicher Geschmacksvarianten.

Dirk bedauerte allerdings, dass die Melonen das Abitur nicht ganz geschafft haben sondern irgendwie bei der „mittleren Reife“ hängen geblieben sind.

Diese Tatsache führte bei der späteren Manöverkritik zu einem regen Fachgespräch mit dem Thema: „Wie erkenne ich beim Kauf einer Melone deren Reifegrad?“ Verschiedene Vorschläge (betasten/beklopfen/beriechen) wurden diskutiert, letztlich blieb als Fazit: „Man steckt net drin“

Weiter ging es mit der zweiten Vorspeise, zubereitet von Josef und Alexis.

Unser Pilzexperte erschien mit einer riesigen Menge herrlicher Pfifferlinge, wobei es sich nach eigener Angabe nur um einen Bruchteil der am Vortag gesammelten Menge handeln sollte. Josef ist somit der Nachweis gelungen, dass es sich bei den zahlreichen verschickten Pilzfotos nicht um fakenews oder Fotomontagen handelt. Die Aussage wonach, wenn Josef „in den Pilzen ist“, immer am Waldrand ein größerer Lieferwagen für den Abtransport der Ware bereit steht, muss ins Reich der Fabel verwiesen werden !!



Die Pilze wurden zusammen mit Speckwürfeln und Frühlingszwiebeln angebraten und mit den Nudeln (natürlich „al dente“) serviert, ein sehr schönes Zwischengericht. Begleitet wurde es von einem 2015-er Muskateller (Weingut Schloss Ortenberg)

Vielen Dank an Josef und Alexis für die spontane Ergänzung des geplanten Menüs.

Danach ging es zur Hauptspeise für die erstmals Hajo zuständig war. Die Beinscheiben (natürlich vom Kalb) wurden gewürzt (Salz/Pfeffer), mehliert und scharf angebraten. Das Schmorgemüse (Möhren/Staudensellerie/Schalotten/Tomaten/Paprika) wurde ebenfalls in Olivenöl angebraten und zusammen mit den Fleischstücken in den Bräter gegeben. Weißwein und Kalbsfond wurde aufgefüllt, und das Gericht ca. 3 Stunden sanft geschmort.

Die Zubereitung der Gremolata (obligatorisch bei einem Ossobuco alla milanese) sowie der Tomatenpolenta erfolgte unter tatkräftiger Mithilfe von Gerd, der mit größter Sorgfalt Zitronenschale, Knoblauch und glatte Petersilie für die Gremolata vorbereitet hat.

Durch die Verwendung von Tomatenmark und pürierten, getrockneten Tomaten (in Öl) wurde der eher „geschmacksneutralen“ Polenta eine besondere Note gegeben.



Die fertige, gekühlte Polentamasse wurde in Portionsstücke geschnitten, mit Rohrzucker bestreut und vor dem Servieren im heißen Backofen karamellisiert. Natürlich gehört zu diesem Gang auch ein italienischer Rotwein (siehe oben).

Der eine oder andere (Achtung Wortspiel) „gute ESSER“ unter uns Kochbrüdern hätte einen Nachschlag bei der Fleischportion sicher nicht abgelehnt. Aber es gab ja noch die Möglichkeit vom Knochenmark zu naschen, wovon auch rege Gebrauch gemacht wurde.

Den süßen Abschluss unseres Menüs kredenzte uns Alexander mit einer Nektarinentarte, begleitet von marinierten Pfirsichen und einem Pfirsichsorbet. Dazu harmonierte der „liebliche“ Dessertwein „Sissi & Franz“ vom Weingut Hammel/Pfalz ganz hervorragend. Nicht ganz zufrieden war Alexander mit dem Aggregatzustand des Sorbets, welcher sich aufgrund der unzureichenden Kühlungsmöglichkeiten vor Ort von „fest“ in „nahezu flüssig“ umgewandelt hat. Dies hatte jedoch keinen Einfluss auf den wunderbaren Geschmack der Süßspeise.



Gegen 21:30 ging unser Kochabend mit der „Manöverkritik“ langsam seinem Ende entgegen. Wichtigster Punkt war natürlich die Aufnahme von Marius in den Kreis der Kochbrüder. Die Abstimmung erfolgte (wie erwartet und erforderlich) ohne Gegenstimme und somit konnten wir die Aufnahme unseres jüngsten Kochbruders mit einer kräftigen Umarmung bestätigen.

Bericht: HaJo Volz, Bilder: Hans-Georg Friedel, 24.08.2017



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

Kochabend vom 15.09.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel mit Reismudel, Gemüse mit spicy Schweinefiletscheiben <i>Reiswein Choya Sake, Japan</i>
Vorspeisen: Bernd	Thunfischtartar mit Mangosalat und Koriander <i>2017-er Rosé Quando, Murvedre Rosé, Robertson, Südafrika</i>
Gerd	Thailändischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch und Kaltwassergarnele <i>2014-er Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Josef	Indisches Tomaten-Curry mit Lamm an Basmatireis mit indischen Gewürzen <i>2010-er Palador Crianza Reserva, Rioja</i>
Dessert: Hans-Georg	Gebackene Banane und Honigmelone an Kokosmilchsauce <i>2014-er Muskateller, trocken, Weingut Isele, Münchweier</i>

Anwesende Brüder: Marius Dold, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Josef Obert, Rudolf Saier, Gerd Schmidt, Karl-Heinz Stöhr,

Gäste: Bernd Fleig und Markus Heiny

Zur Eröffnung unseres heutigen Kochabends hatte unser Gast Markus einen 2015-er trockenen Muskateller vom Weingut Kölblin mitgebracht.

Wir gratulierten ihm mit einem wohl temperierten Schluck zur Geburt seines Sohnes und stießen auch auf unsere Geburtstagskinder Gerd und Alexis an.

Nachdem wir im Juli einen Abstecher in die nahöstliche Küche unternommen hatten, entführte uns Josef mit seinem konzipierten Menü nun in den Fernen Osten.



Dem Motto entsprechend hat unser Tischler Gerd den Tisch mit Fächern, Glückskekzen, Bambus in einer zur Vase umfunktionierten Bierdose Tsingtao -wir durften sie zuvor genießen- originell geschmückt.

Einer der verborgenen Sprüche:

„Bald erreichst Du die Perfektion“





Mit dem in Chili und Honig angebratenen Schweinefilet, in dünne Scheiben geschnitten, auf Glasnudeln und Gemüse angerichteten Löffel kitzelte Karl-Heinz unsere Gaumen, ein toller Einstieg in unser Menü! Dazu passend der japanische Reiswein.

Nach dem kurzfristigen Ausfall unseres geplanten Vorspeiser's Stephan, war es unserem Gast Bernd vorbehalten, uns mit seiner Vorspeise zu begeistern.



Klein gewürfelte Mango, Avocado und Thunfisch, mit Kapern Limettensaft, Salz, Pfeffer und frischem Koriander abgeschmeckt, forderten alle unsere Geschmacksnerven heraus. Die wunderbare Harmonie von leicht süß und sauer bis hin zu den dezent gesalzenen Chips von Kartoffel und Rote Bete war bestechend.

Wir waren begeistert von Deinem Erstlingswerk bei uns, Bernd!



Josef kredenzte uns darauf einen sommerlich frischen Glasnudelsalat, der nicht nur heute, sondern für alle Party's ein ausgefallener Bringer ist. Der angebratene Schweinehack mit klein geschnittenen Morcheln, abgeschmeckt mit Sojasauce und Pfeffer, wurde unter die Glasnudeln gemischt, die zuvor mit kochendem Wasser übergossen 10 Minuten gezogen haben und auf die gewünschte Länge zugeschnitten waren.

Mit Chinamorcheln und angebratener Garnele vermengt, abgeschmeckt mit Limettensaft, wohl dosierter (!) Fischsauce und frischem Koriandergrün, und gekühlt war dieser Gang mit dem passenden Wein ein erfrischendes Erlebnis.



Mit seinem indischen Tomatencurry lief Josef zur Höchstform auf. Salzlos, leicht scharf und mit einer Vielfalt von Gewürzen (Koriander-, Senf-, Bockshornkleesamen, Nelke, Kardamon, abgerundet von einer indischen Gewürzmischung) ließ das Tomatencurry über der sous-vide gegarten Lammlachse, begleitet vom Basmati-Reis unsere Herzen höher schlagen und begeistert um einen Nachschlag bitten.

Der angestellte Rioja war ein reifer Begleiter dieser Hauptspeise.



Zum Abschluss unseres asiatischen Menü's buk Hans-Georg Bananenscheiben in einem Teigmantel kurz aus und drapierte sie abgekühlt neben Würfeln einer Honigmelone, die mit einer kalten Sauce aus Kokosmilch, Honig und Vanillemark nappiert waren. Ein leichtes und aromatisches Dessert mit einem frischen Muskateller.

Zuletzt überraschte uns Marius mit seinem köstlichen, im Italienurlaub erstandenen Nocino, Haselnusslikör.

Wieder einmal hat sich bestätigt, dass ein vorgegebenes Thema die Kochmannschaft inspiriert und nicht gewöhnliche Rezepte die Köche herausfordern können, prima!

Bericht und Bilder: Hans-Georg Friedel, 20.09.2017

Kochabend vom 13.10.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Rudolf	Zweierlei Salami und zweierlei Käse aus der Bourgogne <i>Aligoté bourgogne</i>
Vorspeisen: Gerd	Tortilla - Omlette-Prüfung von Gerd <i>Star Brut Nature, Cava 2013, Perelada</i>
Markus Heiny	Kalbscarpaccio mit karamellisierten Zitronen <i>Helios, vom Weingut Schaffner, Bötzingen</i>
Bernd Fleig, Josef, Rudolf	Seeteufel auf zweierlei vom Sellerie <i>2015 Chardonnay vom Weingut Moosmann, Buchholz</i>
Hauptgang: Rudolf	geschmorte Ochsenbacke, Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf und kleines Gemüse <i>Tschuppen 2013 vom Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen</i>
Dessert: Hans	Apfelkuchen, Apfelschnee mit Preiselbeeren und Bratapfeleis <i>Staatlicher Hofkeller Würzburg, Würzburger Stein 2008, Rieslaner Auslese</i>

Anwesende Brüder: Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Josef Obert, Rudolf Saier, Gerd Schmidt, Karl-Heinz Stöhr, HaJo Volz

Gäste: Bernd Fleig, Markus Heiny, Johannes Rückert

Wir trafen uns an einem goldenen Oktobernachmittag im Plana Küchenstudio mit großer Vorfreude, da Rudolf ein wunderbares Herbstmenü für uns kreiert hatte. Die Freude war besonders groß, da unser Bruder Gerd den Schritt vom Casserollier zum Apprenti wagen wollte - auch bekannt als die Omelette-Prüfung.



Pünktlich um 18.30 Uhr konnte Hans in Vertretung von Alexis (das Herrenjagdesseren in Singen forderte seine Anwesenheit) mit einem Glas Aligoté und Salami und Käse aus der Bourgogne eröffnen. Dies hatte sich so ergeben, da Rudolf gerade von einer Burgundreise zurück kam.

Nun stand die Omelette-Prüfung von Gerd an. Ein andalusisches Rezept seiner beinahe Schwiegermutter wurde in 1A-Qualität umgesetzt. Das Omelette hatte genau die richtige Konsistenz, nicht trocken nicht flüssig, mit nicht zu kleinen Kartoffelwürfeln.



Der Hit war die Chorizosauce, die diesem Omelette die richtige Würzung gab. Eine Scheibe getrockneter Schinken diente als Dekoration. Dazu tranken wir einen trockenen Cava 2013 Perelada. Bravo, einfach große Klasse!!! Dieses Ergebnis konnte nur zu einer einstimmigen Beförderung zum Apprenti führen. Gratulation, lieber Gerd und weiter so!!



Als Vorspeise hatte sich Rudolf ein Kalbscarpaccio besonderer Art gewünscht. Für die Umsetzung seines Rezeptes hatte sich unser Gast Markus stark ins Zeug gelegt. Die gefrorene Kalbsfiletrolle wurde exakt auf eineinhalb Millimeter (oder doch besser 2 Millimeter?) auf der Maschine geschnitten. Die Teller wurden fein mit Olivenöl ausgestrichen und dann mit den Fleischscheiben belegt. Zitronen wurden klein gewürfelt und in der Pfanne karamellisiert. Markus stellte auch noch eine sehr schmackhafte Mayonnaise her, die mit dem Fleisch und den karamellisierten Zitronen sehr schön harmonierte. Sein Teller sah nicht nur gut aus, es schmeckte auch so. Dazu tranken wir einen Wein von einer neuen Traubensorte Helios vom Weingut Schaffner in Bötzingen. Herzlichen Dank an Markus für die Zubereitung dieser delikaten Vorspeise.



Nun wurde der Fischgang finalisiert. Die zwei Sorten von Sellerie waren gekocht. Staudensellerie war blanchiert und in Form geschnitten und das Knollensellerie-Püree wartete auf den Abruf. Es sei noch erwähnt, dass Bernd sich mit Roter Bete beschäftigte, um daraus marinierte Würfel zu machen, die diesem Fischgang eine besondere geschmackliche und optische Note gaben. Rudolf hatte für heute frischen Seeteufel bekommen. Der gehäutete Fisch wurde portioniert und in einer sehr heißen Pfanne kurz angebraten.

Ein Faden der starken Apfelcoulin veredelte dieses Fischgericht. Dazu tranken wir ein Glas Chardonnay 2015 vom Weingut Moosmann. Sehr schön präsentiert, sehr gut gekocht und es hat hervorragend geschmeckt!! Gratulation an Rudolf und sein Team!!

Rudolf hatte die Ochsenbacken Zuhause schon etwas vorgegart, um vor Ort mit der Zeit besser zurecht zu kommen. Schonend garen benötigt einfach Zeit! Aus Kartoffeln und Petersilienwurzeln wurde ein sehr schmackhafter „Stampf“ zubereitet. Karotten, fein geschnitten, wurden in einem Sahnebett im Ofen sanft gegart. Aus dem Schmorfond stellte Rudolf eine süchtig machende Sauce her.



Dieser Hauptgang war die volle Wucht. Unser Gast Johannes Rückert stellte fest, dass man für ein so gelungenes Schmorgericht weit gehen muss, um seines Gleichen zu finden. Rudolf schenkte dazu einen Spätburgunder „Tschuppen“ vom Weingut Ziereisen aus. Dank an alle beteiligten Köche!!



Zum Abschluss dieses Menüs hatte sich Hans den Apfel zum Thema des Desserts auserkoren. Aus Norddeutschland stammt das Rezept für den Apfelschnee mit Preiselbeeren. Das Bratapfeleis-Rezept ist von einem bayerischen Koch ausgeliehen und der Blätterteig-Apfelkuchen geht auf Duce Steiner zurück. Das Ganze begleitete eine goldgelbe Karamellsauce. Zu trinken gab es eine Rieslaner Auslese, Würzburger Stein vom Staatlichen Hofkeller Würzburg. Wohl bekomm's.

Es war ein voll und ganz gelungener Kochabend von durchgehend exzellenter Qualität. Allen Köchen, die dazu beigetragen haben, und den helfenden Händen an der Spüle und beim Reinemachen sei herzlichst gedankt. Unser Gast Johannes Rückert hat uns zwei ordentliche Flaschen Wein als Gastgeschenk mitgebracht ,wofür wir herzlichst danken.

Als wichtiges Thema wurde die Chochete mit den Cheleschwinger besprochen. Dazu gibt es einen eigenen Bericht/eMail.

Für den nächsten Kochabend am 10. November stehen folgende Prüfungen an: Marius möchte seine Omelette-Prüfung machen und Josef will sich der Chef de Chuchi-Prüfung stellen.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 16.10.2017



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

Kochabend vom 10.11.2017 im PLANA-Küchenland

Menü:

Amuse: Josef	„Gruß aus dem Wald“ <i>Pinot Winzersekt brut, Weingut Schloß Ortenberg, Baden</i>
Vorspeisen: Josef	Ravioli mit Herbsttrompetenfüllung an Sauce von der Herbsttrompete <i>2016 Chardonnay Reserve, Weingut Schloß Ortenberg, Baden</i>
Gerd	Doradefilet mit Püree vom Blumenkohl an Sauce von der Krausen Glucke <i>2016 Riesling „Winner Röttgen“, Weingut Fries, Mosel</i>
Hauptgang: Josef	Kaninchenkeule an einer Marsala-Olivensauce mit Polentascheibe <i>2011 Crianza Ribera del Duero „Val Sotillo“</i>
Dessert: Dirk	Weißes Kaffee-Eis im Duett mit Mousse au Chocolat
Marius	Crêpe Suzette klassisch <i>2015 Muskateller, Weingut Ortenberg, Baden</i>

Anwesende Brüder: LK/CL Alexis Schmelzer, Marius Dold, Dirk Esser, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Hans Kreim, Josef Obert, Rudolf Saier, Gerd Schmidt, Karl-Heinz Stöhr, HaJo Volz, Stephan Wössner

Gäste: Markus Heiny, Bernd Fleig, Harald Krüger



Der Herbst ist mittlerweile eingetroffen. Die warmen, sonnigen Tage sind passé, es ist kühl, windig und nass geworden. Auch in der Küche ist der Herbst angekommen. Er lässt uns aus seiner Fülle von Früchten auswählen und verführt den Koch zu vielen feinen Speisen.

Heute hat sich unser Hauptkoch Josef entschieden, seine „Chef de Chuchi-Prüfung“ zu machen. Da er nicht nur leidenschaftlicher Koch, sondern mindestens ebenso leidenschaftlicher Pilzsammler und ausgewiesener Pilzkenner ist, hat er uns ein der Jahreszeit entsprechendes Menü mit feinen Pilzen aus dem Wald zusammengestellt und mit seiner Mannschaft gekocht.

Ein weiteres, besonderes Ereignis des heutigen Abends ist die Omelette-Prüfung von Marius. Die Spannung ist hoch, und die Vorfreude der Brüder auf die einzelnen Gänge ist groß.



Zum Auftakt des Menüs servierte Josef einen „Gruß aus dem Wald“, ein Maronenpüree getoppt mit einer Morchel und je einer gebratenen Scheibe vom flockenstieligen Hexenröhrling und vom sehr seltenen schwarzhütigen Steinpilz. Ein kleiner Löffel Morchelsauce verfeinerte das Maronenpüree. Dazu tranken wir einen Schluck Pinot Winzersekt brut vom Weingut Ortenberg. Ein sehr feiner Auftakt, der auf Steigerungen hoffen ließ. Dank an Josef.

Die Totentrompete hat es Josef ganz besonders angetan. Dieser sehr delikate (und im Handel auch sehr teure) Pilz wurde im ersten Wertungsgang zur CdC-Prüfung zu einem Ravioli verarbeitet. Begleitet wurde dieses Ravioli von einer sehr leckeren Sauce, die Josef ebenfalls aus Totentrompeten herstellte. Auf dem Ravioli lagen noch einige in Butter angeschwenkte Pilze. Der Teller wurde noch mit getrockneten Blüten von Calendula, Kornblume und von der roten Rose ausgeschmückt. Dazu tranken wir einen Chardonnay Reverse - ein gelungener Gang. Dank an den Prüfling!!



Im Fischgang bereitete uns Gerd ein sehr gut gebratenes Filet von der Dorade zu. Begleitet wurde der Fisch von einem Blumenkohlpüree, welches mit weißer Schokolade verfeinert wurde. Und auch hier kam ein eher seltener Speisepilz zum Einsatz: die Krause Glucke (sieht aus wie ein Badeschwamm). Josef hat diesen Pilz in einer Sauce verarbeitet, welche diesen Fischgang abgerundet hat. Auf diesen Gang stießen wir mit einem Moselriesling „Winninger Röttgen“ an. Kompliment an den Pilzsucher und ein besonderes Kompliment an die beteiligten Köche!

Nun galt es für Josef den zweiten Wertungsgang für seine Prüfung zu servieren. Kaninchenkeule in Marsala-Olivensauce und Polentascheiben. Die Kaninchenkeulen wurden in einem gusseisernen Bräter ausreichend lange geschmort, um zartes und saftiges Fleisch zu erhalten. Die Sauce wurde abpassiert, reduziert und mit pürierten Oliven verfeinert. Die Polentascheiben wurden mit etwas Butter und Parmesan im Ofen renerviert. Alles wurde auf einen warmen Teller gebracht und mit einem ordentlichen Löffel Sauce nappiert, und fertig war das Hauptgericht! Mit einem Glas Crianza Ribera del Duero „Val Sotillo“ begossen wir das Kaninchen - Prost und Glückwunsch Josef!!





Das Dessert war an diesem Kochabend eine Coproduktion von Dirk (weißes Kaffee-Eis und Schokoladenmousse) und von Marius, der seine Omelette-Prüfung mittels einer Crêpe Suzette in dieses Dessert einbrachte. Die Mousse au Chocolat hatte ihren Auftritt in einem Pralinenförmchen (von Hans-Georg beige-steuert). Das weiße Kaffee-Eis, ebenfalls von Dirk hergestellt, wurde auf einen Spiegel aus Himbeercoulis serviert.

Marius zeigte sehr viel Einfühlungsvermögen bei der Zubereitung einer leichten, nicht zu großen, aber auch nicht zu kleinen Crêpe. Die Orangensauce war hervorragend abgeschmeckt und hatte auch die richtige Konsistenz. Eine filetierte Orangenspalte dekorierte die gefaltete Crêpe. Mit einem Schluck Muskateller von Weingut Ortenberg war dies ein würdiger Abschluss unseren heutigen Menüs.

Der Dank dafür gebührt Dirk und Marius.

Nun wurde es noch einmal spannend. Die Jury, bestehend aus unserem LK/CL Alexis, dem GMdC Hans und dem MdC Hans-Georg, hatte sich über die einzelnen Prüfungsgänge des Bewerbers beraten, und Alexis konnte das Ergebnis bekannt geben. Der Bewerber Josef hat die Rangerhebung vom Apprenti zum Chef de Chuchi bestanden und darf künftig den Hummer am blauen Band tragen! Die Brüder und Gäste gratulierten Josef herzlich.



Auch Marius hat seine Omelette-Prüfung mit Bravour bestanden und darf sich fortan Apprenti nennen. Gratulation von allen Brüdern!!

Dank an dem Tischler Rudolf für den herbstlichen Tischschmuck und unser Dank gilt auch den vielen helfenden Händen am Herd oder auch an der Spüle (Bernd und die lange Spirale waren die Retter des Abends).



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

Kochabend vom 09.12.2017 im Cook & Live Freiburg

Menü:

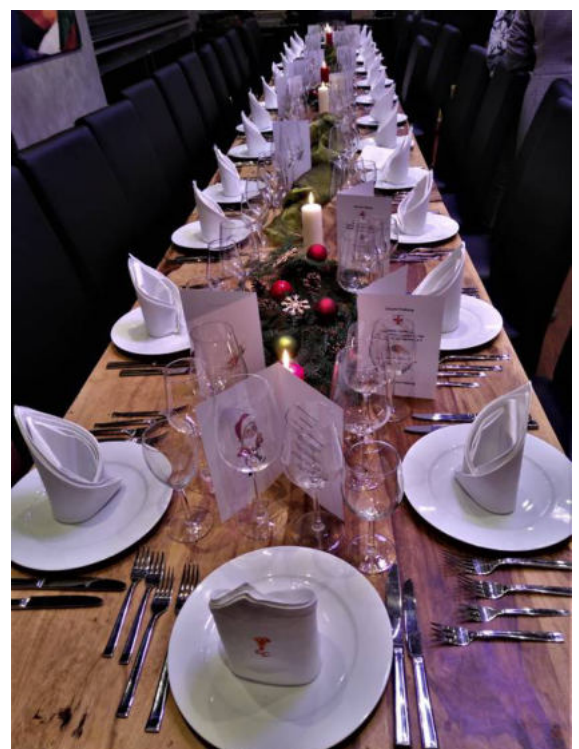
Apéro: Gerd u. Josef	Tortilla mit Chorizo-Sauce <i>Cava Stars Brut Nature Reserva 2014</i>
Vorspeisen: Hans, Marius, HaJo	Forelle Sashimi <i>Grüner Veltliner aus dem Kamptal</i>
Rudolf u. Karl-Heinz	Garnele auf Spinat mit Hummerbisque <i>Curiosa Rosat/2016 Albet i Noya</i>
Rudolf u. Karl-Heinz	Entenbrustfilet mit Sellerie-Pürée <i>Grauburgunder</i>
Hans und Marius	Kalbeljau auf Topinambur-Risotto und zweierlei Senf-Sauce <i>2012 Riesling Alte Reben, van Volxem</i>
Hauptgang: Hans, Marius und Hans-Georg	Rehrücken im Nußbiskuitmantel, Spitzkohl, Karotten und Gewürzkrokant-Jus <i>2012 Spätburgunder CS Weiler Schlipf, WG Claus Schneider Weil</i>
Dessert: Gerd und Josef	Schokoladen-Soufflé mit Orangenfilet und Sabayone <i>Scheurebe Zeller Abtsberg WG Zell-Weierbach</i>

Anwesende Brüder: Dold Marius, Esser Dirk, Frank Markus, Friedel Hans-Georg, Kreim Hans, Obert Josef, Saier Rudolf, Schmelzer Alexis, Schmidt Gerd, Stöhr Karl-Heinz, Volz Hans-Joachim.

Gäste: unsere Schwägerinnen, Fleig Bernd und Schnellen Werner mit Partnerinnen



Ein tolles
Chuchi-Jahr
näherte sich
seinem Ende.



Wir konnten im Verlauf des Jahres viele gute und großartige Menüs genießen. Abgesehen von dem Stress, der bei solchen Kochabenden für die Kochmannschaft besteht, hatten wir doch auch sehr viel Spaß miteinander und konnten viele schöne Stunden zusammen verbringen.

Für den letzten Kochabend hatten wir uns eine besonders schöne Lokation, nämlich „Cook & Live“, ausgesucht. Da wir im Dezember auch immer für unsere Frauen kochen, hat sich der Hauptkoch ein etwas aufwändigeres Menü ausgedacht. Die angemietete Küche bot auch großartige Möglichkeiten, also stürzte sich die Kochmannschaft in die Arbeit.

Es gab an diesem Dezember-Kochabend noch eine besondere Herausforderung für einen unserer Kochbrüder: Dirk absolvierte seine Omelette-Prüfung!! Dafür produzierte er eine Duxelles, welche ein wohlgebackenes Omelette füllte. Eine Duxelles ist eine würzige Farce aus sehr fein gehackten, pürierten oder gemahlene Pilzen (meist Champignons). Der Pilzsaft wird mittels einer feinschraubigen Kartoffelpresse oder eines Tuches ausgepresst. Er kann dem Endprodukt wieder zugesetzt werden. Die Zutaten werden in Butter oder Speiseöl geschmort, bis sie weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist. Sie kann mit Madeira, Knoblauch, saurer Sahne oder Petersilie ergänzt werden. Ein unverkennbarer Pilzgeschmack erfreute unseren Gaumen, und alle waren sich einig: sehr gut gelungen, Prüfung mit Glanz bestanden! Gratulation an Dirk!

Gegen 18.30 Uhr konnte unser LK und CL Alexis alle Kochbrüder und -schwägerinnen mit einem Gläschen Sekt willkommen heißen. In seiner kurzen Ansprache wies er darauf hin, dass unser Bruder Markus im Januar seine 50-jährige Mitgliedschaft in der Bruderschaft begeht. Dieses herausragende Ereignis wollen wir im Januar entsprechend würdigen.



Zum Apéro reichte uns Gerd seine andalusische Tortilla mit Chorizo-Sauce und Schinken.

Das Omelett hatte genau die richtige Konsistenz, nicht trocken nicht flüssig, mit nicht zu kleinen Kartoffelwürfeln. Der Hit war die Chorizosauce, die diesem Omelette die richtige Würzung gab. Eine Scheibe getrockneter Schinken diente als Dekoration. Dazu tranken wir einen Cava Stars Brut Nature Reserva aus 2014. Das war ein großartiger Auftakt für diesen Abend. Dank an Gerd!!

Als erste Vorspeise hatte sich Hans einen Ausflug nach Japan erlaubt. Forelle Sashimi - na ja, wenigstens die Zubereitungsart „Sashimi“ kommt aus Japan. Dafür wurden Forellenfilets mit Muscovadozucker, Salz und frisch gemahlene weißen Pfeffer ca. 1 Stunde gebeizt.

Anschließend wurde die Beize von den Filets abgewaschen,

getrocknet und stramm in Klarsichtfolie eingewickelt. Danach folgte der Garprozess in 38 Grad warmen Wasser für exakt 6 Minuten. Danach ab in den Kühlschrank bis zum Service. Sauce auf den Teller, Apfel- und Melonenkugeln, etwas Dill aufgelegt und fertig. Dazu tranken wir einen Grünen Veltliner aus dem Kamptal. Dank an Marius für das Ausstechen der Apfel- und Melonenkugeln und Dank an HaJo für die Unterstützung beim Anrichten.





Rudolf und Karl-Heinz servierten als zweite Vorspeise eine mit viel Kräutern und Knoblauch gegarte Garnele, welche auf einem Sockel von Blattspinat drohte. Die geschmackliche Ergänzung zur Garnele und zum Spinat lieferte die sehr fein abgestimmte, grell orangefarbene Hummerbisque. Nicht nur schön für das Auge, sondern auch eine Freude für den Gaumen!! Ein Glas Curiosa Rosat aus Spanien war ein sehr guter Begleiter für diesen Gang. Dank an Rudolf und Karl-Heinz.

Das Team Rudolf und Karl-Heinz wollte sich mit einem weiteren Gang empfehlen: Entenbrustfilet mit Sellerie-Püree und Heidelbeer-Sauce. Erdiges und Fruchtiges konnte sich sehr gut mit dem Entenfleisch verbinden. Knollensellerie wurde gekocht und püriert, Entenfond reduziert und mit Heidelbeerfruchtextrakt und diversen Gewürzen eingekocht.



Schließlich wurde die Entenbrust auf der Haut kross gebraten und kam bis zum Service in den Backofen. Die Teller wurden schön angerichtet, und den Gästen hat es sehr gut geschmeckt. Ein Schluck Grauer Burgunder rundete diesen Gang vorzüglich ab. Kompliment an das Team!!



Als Fischgang hatte sich Hans von einem Rezept von Dieter Müller leiten lassen. Kabeljau mit zweierlei Senfsauce. Aus der Topinamburknolle wollte Hans etwas machen, was ihm bisher noch nicht begegnet ist: Topinambur-Risotto. HaJo hatte sich mit der Mandoline vergnügt und die festen Knollen in feine Stifte gehobelt, um sie anschließend in millimeterkleine Würfel zu schneiden - Respekt. Auf der Basis von einer Samtsauce wurde eine Pommerysenf-Sauce und eine Cassis-Senfsauce hergestellt. Der Kabeljau wurde in einer Court Bouillon gargezogen.

Dazu gab es einen Riesling Alte Reben von van Volxem von der Mosel.

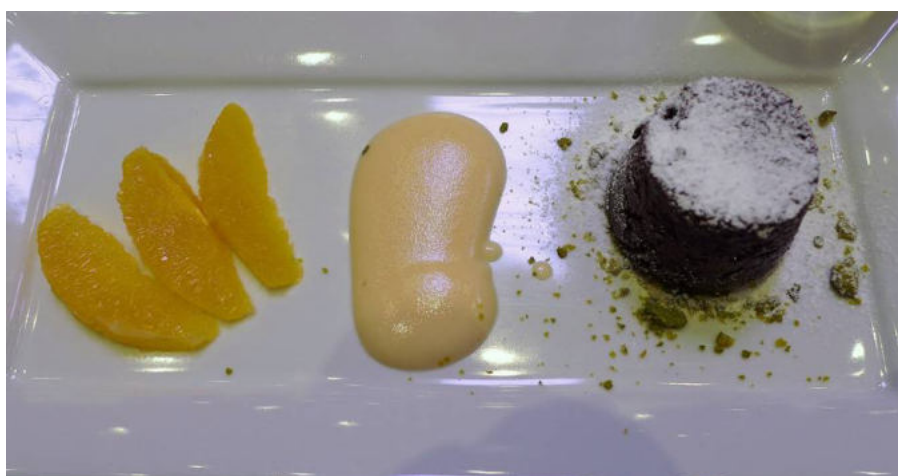
Nachdem wir, Dank Hans-Georg, für diesen Kochabend doch noch Rehrücken bekommen haben, konnte Hans ein weiteres Rezept nach Dieter Müller umsetzen: Rehrücken im Nußbiskuitmantel. Ein klassischer Biskuit wird mit einer Mischung aus gerösteten und anschließend gemahlene Nüssen angereichert. Der Teig kommt dann auf ein gebuttertes Backpapier und wird über die ganze Fläche dünn (ca. 2 mm) ausgestrichen. Bei 200 Grad wird der Biskuit dann 3 bis 4 Minuten gebacken, er darf nicht zu trocken werden. Weiter wird das Rehfilet mit Wildfarce bestrichen und in den Nußbiskuit eng eingerollt. Diese Rolle wird dann in je einer Lage Klarsichtfolie und Alufolie fixiert und bis zum Gebrauch gut gekühlt. Zum Garen wird die ausgepackte Biskuitrolle in Butaris kurz angebraten, sie soll nur etwas Farbe nehmen. Im Ofen wird sie dann auf eine Kerntemperatur von 54 Grad gebracht.



Nach einer Ruhezeit von 10 Minuten an einem warmen Ort kann sie dann aufgeschnitten und serviert werden. Hans-Georg bereitete einen sehr feinen Spitzkohl zu und Marius steuerte glasierte Karotten bei.

Begleitet wurde dieser Gang vom 2012 Spätburgunder Weiler Schlipf. Dank an alle beteiligten Köche.

An Gerd und Josef lag es nun, einen würdigen Abschluss für dieses Menü zu kreieren. Mit einem Schokoladen-Soufflé, in Kombination mit filetierten Orangen und einer klassischen Sabayone sollte es doch gelingen. Doch - große Anspannung - wird das Soufflé auch standhaft sein? Nach ca. 20 Minuten im Backofen gab es dann die Gewissheit, das Soufflé ist wie es sein sollte - standhaft und wunderschön anzusehen!!



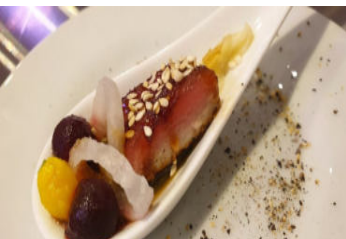
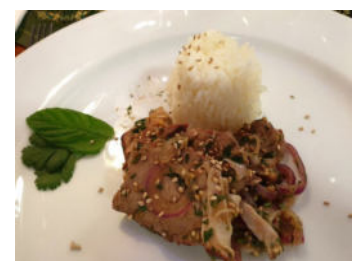
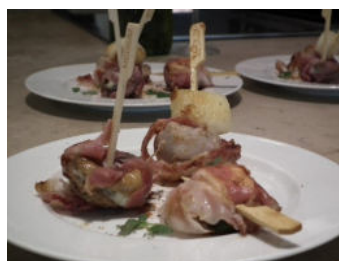
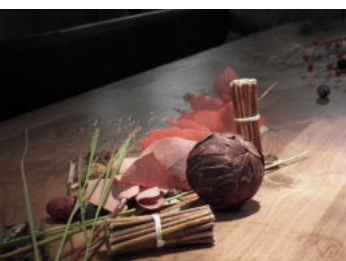
Ein Gläschen Scheurebe Zeller Abtsberg aus Zell-Weierbach ließ uns alle dahinschwelgen! Dank an das Team Gerd und Josef.

Ein ganz besonderer Dank richtet sich an unseren Tischler Marius für die sehr geschmackvolle Dekoration.

Dank gilt auch allen helfenden Händen am Herd und an der Spüle und nicht zuletzt im Service.

Ein wunderbarer Kochabend in einer sehr schönen Lokation ging zu Ende. Aus den Gesichtern aller Teilnehmer strahlte Glück und Zufriedenheit.

CC Freiburg Kochberichte 2018





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

Kochabend vom 19.01.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Markus u. Bernd	Feige, Ziege an Orangen-Zwiebelchutney <i>Pinot Brut Cuvée, Weingut Köbelin</i>
Vorspeisen: Bernd, Markus, Gerd Marius u. Josef	Inspiration Forelle „Oberländer Art“ <i>2016 Grauburgunder Kabinett, Weingut Knab</i> Rindersuppe mit selbstgemachten Markklößchen <i>2016 Durbacher Klingelberg, Riesling Spätlese, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Marius und Josef	Hell eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln, Erbsen und Karotten <i>2016 Durbacher Klingelberg, Riesling Spätlese, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Dessert: HaJo und Karl-Heinz	Striebele mit Sahne-Pfirsich <i>2015 Hagnauer Burgstall, Grauer Burgunder Auslese</i>

Anwesende Brüder: Dold Marius, Esser Dirk, Frank Markus, Friedel Hans-Georg, Kreim Hans, Obert Josef, Schmelzer Alexis, Schmidt Gerd, Stöhr Karl-Heinz, Volz Hans-Joachim.

Gäste: Fleig Bernd, Heiny Markus, Hees Jonas und Harald Krüger.

Der erste Kochabend im neuen Jahr beginnt mit einer für uns kleinen, für die Inhaber des Küchenstudios jedoch mit einer großen Veränderung. Wir kochen nicht mehr im Plana-Küchen-Studio. Seit diesen Monat ist aus Plana- das Schwarzwald-Küchenstudio geworden. Herr Huber und seine Kollegen haben den Schritt in eine neue Selbstständigkeit gewagt, und wir alle wünschen Ihnen den größtmöglichen Erfolg.

CL Alexis eröffnete heute einen ganz besonderen Kochabend, denn besondere Jubiläen standen an. Hans-Georg und Rudolf wurden für 25 Jahre Mitgliedschaft in der Bruderschaft geehrt - sie dürfen nun das goldene CC-Abzeichen auf ihren Kochjacken tragen. Dann die ganz besondere Ehrung: Unser Bruder Markus ist seit 50 Jahren Mitglied in unserer Bruderschaft. Wir gratulierten Markus, und wir freuen uns auf noch möglichst viele genussreiche Kochabende mit ihm. Das Kapitel unserer Bruderschaft will sich für dieses besondere Jubiläum noch etwas Besonderes ausdenken und es Markus dann nach Möglichkeit persönlich überreichen. Wir feierten unsere Jubilare und den Geburtstag von Dirk im Dezember. Auf alle Jubiläen tranken wir einen kräftigen Schluck Pinot Brut.

Unser CL Alexis hatte sich anlässlich des 50jährigen Jubiläums von Markus ein Menü aus dem Jahr 1968 ausgedacht. Es sollten die gleichen Lebensmittel wie damals sein, es durfte jedoch

etwas modern interpretiert werden. Für unsere junge Kochmannschaft war dies eine besondere Herausforderung.



Zur kulinarischen Eröffnung des Abends servierten unsere Gäste Markus und Bernd eine klassische Komposition von Ziegenfrischkäse und Feige. Markus ergänzte diesen Gang um eine Ziegenfrischkäse-Praline, welche er liebevoll mit einem selbstgemachten Feigensenf per Einmalspritze impfte! Dazu tranken wir einen Schluck Pinot Brut Cuvée vom Weingut Köbelin aus Eichstetten. Dieses Amuse bouche machte recht neugierig, was da wohl noch aus der Küche kommen wird? Kompliment an die Köche!

Wie vor 50 Jahren wurde als Vorspeise eine „Oberländer Forelle“ serviert. Bernd hatte sich die Mühe gemacht zu recherchieren, was eigentlich unter einer „Oberländer Forelle“ zu verstehen ist. Ergebnis hat sich folgendes: Vor 50 Jahren wurden Forellen mit Fichtenholz geräuchert. Es gab im „badischen Oberland“ nur 2 -3 Räuchereien, die Forellen über Buchenholz und Wacholder geräuchert haben. So entstand die „Oberländer Forelle“. Auf unseren Tellern befanden sich verschiedene Variationen von der Forelle. Geräuchert mit Lachskaviar belegt, als Tatar und ein Stück sanft im Ofen gegart.



Alles wurde serviert mit einem Brottaler, Wasabi-Mayonnaise, einem grünen Smoothie aus Blättern von Radieschen und einem Blatt vom Blutampfer zur Dekoration. Dazu tranken wir ein Glas Grauburgunder vom Weingut Knab aus Ebingen. Dank an die Köche für diese delikate Vorspeise!!



Es folgte eine kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen. Die Markklößchen-Grundmasse hatten Marius und Josef zusammen am Vorabend hergestellt. Die Rinderbrühe wurde aus einem nicht zu kleinen Stück Fleisch und vielen Knochen gezogen. Vorort drehte dann Josef mit viel Sorgfalt kleine Klößchen von der Grundmasse ab, welche dann in der Rinderbrühe erhitzt wurden. Noch etwas feingehackter Schnittlauch zur Garnitur und fertig war der Suppengang. Dazu tranken wir einen Klingelberger Riesling Spätlese. Ein Prost auf die Köche!

Ein Klassiker der französischen, aber auch der badischen Küche, ist das hell eingelegte Kalbfleisch. So war es 1968, und so soll es auch heute sein. Marius hatte Brustkernstücke vom Kalb in Wein und Gewürzen eingelegt. Für seine Interpretation dieses Klassikers hatte Marius vorgesehen, das Kalbfleisch nicht zu würfeln, sondern im Ganzen zu kochen und dann in Scheiben zu servieren. So wurde das Fleisch im Ganzen gekocht, die Mehlbutter für die Sauce wurde angerührt, und die Gemüse wurden sanft in etwas Butter gegart. Josef hatte auf seiner

Wundernudelmaschine herrliche breite Nudel produziert, die dann nur noch al dente gekocht wurden. Ein sehr feiner Hauptgang, der allen Brüdern und unseren Gästen sehr gut schmeckte. Ein Glas Riesling Spätlese war ein würdiger Begleiter. Dank und Respekt an die Köche.



Striebele, schwäbisch/badisches Fastnachtsgebäck, serviert mit eingelegten Pfirsichen und Schlagsahne, war damals und auch heute unser Dessert. HaJo hat sich dieser Aufgabe gestellt. Da kein Dosiertrichter für die Abgabe des Striebelesteigs ins heiße Öl griffbereit war, hat sich HaJo mit einem Spritzbeutel aus der Affäre gezogen.

Auf den Tellern sahen die Striebele wie kleine Kunstwerke aus – und jedes Striebele war ein Unikat. Mit einem Schluck Grauburgunder Auslese vom Bodensee hat uns das Dessert sehr gut geschmeckt. Dank an den Koch!!

Karl-Heinz sei gedankt für die sehr passende Tischdekoration, angepasst an die 60iger Jahre mit Schallplatten von den Beatles und den Stones, mit Zigaretten und Zigarren, die damals noch erlaubt und gern gesehen waren.



Vielen Dank auch an die vielen helfenden Hände im Service, am Herd und vor allem auch an der Spüle. Nicht vergessen sein soll das leckere, selbstgebraute Bier von unserem Gast Markus. Ich hoffe, dass wir noch öfters mit so feinen Tropfen überrascht werden – danke Markus.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Karl-Heinz Stöhr, Hans-Georg Friedel, 28.01.2018



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

Kochabend vom 16.02.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Harald u. Karl-Heinz	Bratwurst mit mariniertem Spitzkohl und Trüffeljus <i>Crémant D'Alsace, Selection Vauban, Brut</i>
Vorspeisen: Gerd u. Hans	pikante Eisbeinsülze, Wachtelei, Cornichon, Feldsalat und Baguette mit Griebenschmalz <i>2016 Chardonnay Les Plos, Stephanie & Oliver Rame</i>
Bernd u. HaJo	Consommé mit Flädle und Grießnocken <i>2016 Chardonnay Les Plos, Stephanie & Oliver Rame</i>
Bernd u. HaJo	Blutwurst mit Erbspürée und glasierten Apfelspalten <i>2016 Chardonnay Les Plos, Stephanie & Oliver Rame</i>
Hans, Gerd, Harald	Leberwurst-Ravioli auf Sauerkraut um Sauerkrautschaum <i>2016 Chardonnay Les Plos, Stephanie & Oliver Rame</i> <i>alternativ: 2015 Cote du Rhône, Vin Biologique</i>
Hauptgang: Markus H.	geschmorte Schweinebäckle auf Kartoffel-Endiviensalat <i>2016 Chardonnay Les Plos, Stephanie & Oliver Rame</i> <i>alternativ: 2015 Cote du Rhône, Vin Biologique</i>
Dessert: Dirk	Grapefruit-Orangen-Eis <i>Grauburgunder vom Franz Keller, Oberbergen</i>

Anwesende Brüder: Esser Dirk, Kreim Hans, Saier Rudolf, Schmelzer Alexis, Schmidt Gerd, Stöhr Karl-Heinz, Volz Hans-Joachim,

Gäste: Fleig Bernd, Heiny Markus, Krüger Harald.

Der Winter verabschiedet sich so langsam mit dem letzten Schnee auf den Bergen des Schwarzwalds. Die Sonne steigt jeden Tag ein kleines Stückchen höher und lockt somit die ersten Krokusse aus dem Boden. Rechtzeitig zum Winterausklang hat sich unser heutiger Hauptkoch Hans vorgenommen, eine „Schlachtplatte nach Douce Steiner“ kochen zu lassen. Im Januar

hat Hans dieses Themen-Menue in Sulzburg gegessen und war begeistert. Die Aufgaben waren verteilt worden und die Kochbrüder konnten pünktlich ab 17 Uhr loslegen.



Zum Amuse bouche bereitete unser Gast Harald einen marinierten Spitzkohl und Karl-Heinz kümmerte sich um die Bratwürste, welche in einer Pfanne mit wenig Fett goldbraun gebraten wurden. Zur Abrundung wurde aus einem Jus mit reichlich Trüffelbutter eine schmackhafte Sauce hergestellt. Mit einem Glas Crémant Selection Vauban eröffnete unser CL Alexis den heutigen Kochabend. Dieser Auftakt machte richtig neugierig auf das, was da noch kommen wird. Prost Harald und Prost Karl-Heinz!!

Als erste Vorspeise wurde eine kleine Tellersülze, bestehend aus einer Einlage von Eisbein, Wachtel- und Cornichon serviert. Begleitet wurde diese Sülze von etwas Feldsalat. Gerd hatte den kleinblättrigen Feldsalat sehr sorgfältig geputzt. Die Vinaigrette stellte Hans aus Granatapfelessig, Walnußöl, Salz und gemahlenem Pfeffer her. Dazu gesellte sich eine dünne Scheibe Baguette mit Griebenschmalz. Begleiter war ein Glas 2016 Chardonnay Les Plos.



Was wäre ein Schlachtplatten-Essen ohne kräftige Suppe? In unseren modernen Zeiten ist es leider nicht mehr möglich, eine richtige Kesselsuppe zu bekommen. Deshalb muß eine kräftige Consommé diese Lücke schliessen. Als Einlage boten sich Flädle und von Hajo und Bernd handgefertigte Grießnocken an. Karl-Heinz steuerte noch etwas fein geschnittenen Schnittlauch bei. Diesen Gang begrüßten wir mit einem Schluck Chardonnay Les Plos. Prost und guten Appetit!!

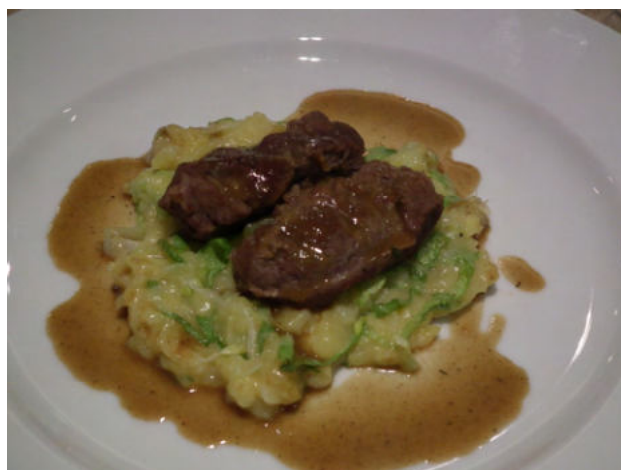
Nun lief das Team Bernd und Hajo zur Hochform auf! Erbispürée mußte hergestellt werden, Apfelspalten warteten auf ihre Glasur und die Blutwürste mußten erwärmt werden. Eine große Herausforderung, die Bernd und Hajo jedoch stressfrei bewältigten. Das Ergebnis sieht nicht nur appetitanregend aus, es schmeckt auch sehr fein. Wahlweise tranken wir ein Glas Chardonnay oder ein Glas Cote du Rhône dazu. Kompliment an das Kochteam.



Nun stellte sich die Frage, wird es mit den Leberwurst-Ravioli etwas werden oder werden sie im Kochwasser platzen? Der Teig fühlte sich richtig gut an, die beste Voraussetzung für's Gelingen. Die Nudelmaschine, angetrieben von Harald, produzierte hauchdünne Teigbahnen, die sehr gut über das Raviolibrett passten. Nun die Füllung vorsichtig in die Mulden einbringen und mit der zweiten Nudelbahn verschließen - fertig. Gerd

kochte ein super gutes Champagnersauerkraut und nebenbei entstand auch noch der Sauerkrautschaum!! Auch zu diesem Gang machte sich der Chardonnay von der Familie Rame sehr gut! Herzlichen Dank an das Team!!

Auf Markus Schultern lastete heute die Hauptlast. Er war verantwortlich für die geschmorten Schweinebäckchen und für den Kartoffel-Endiviensalat. Klingt alles ganz easy - ist es aber nicht. Die Schweinebäckchen wollen gut pariert sein, was eine Sisyphusarbeit ist. Und dann noch die Herausforderung Kartoffelsalat!! Der große Schwabe Lothar Späth gab den Maßstab für einen guten Kartoffelsalat so vor: „der Kartoffelsalat muß soichnass sein und der Wein dazu furztrocken“. Markus bewältigte beide Aufgaben mit viel Gelassenheit und großer Konzentration auf die Feinheiten dieser Hauptspeise. Nun, vermutlich wäre auch Lothar Späth mit dem Ergebnis glücklich gewesen!!



Wahlweise tranken wir ein Glas Chardonnay oder ein Glas Cote du Rhône dazu. Kompliment an Markus und seine Helfer.



An Dirk ist es nun gelegen, dieses schweinische Menue mit etwas Erfrischendem abzuschliessen. Was könnte die Brüder mehr erfrischen, als ein Eis von Zitrusfrüchten. So servierte uns Dirk ein Grapefruit-Blutorangen-Yogurt-Eis mit einer getrockneten Scheibe Grapefruit. Die getrocknete Scheibe Zitrusfrucht gab diesem Dessert eine ganz besondere Note. Die Grauburgunder Baßgeige von Franz Keller tat ihr übriges. Dank an Dirk!

Dank gilt auch dem Tischler Rudolf, der uns mit seiner floralen Dekoration eine passende Tafel zauberte. Dank, auch an alle helfenden Hände,

egal ob am Herd oder an der Spüle.

An diesen Kochabend hatten wir noch einen ganz besonderen Höhepunkt auf unserem Programm. Unser Chuchileiter liess über die Aufnahme von Bernd Fleig und Markus Heiny in den Kreis unserer Brüder abstimmen. Und welch eine Überraschung - die Aufnahme wurde von allen anwesenden Brüdern einstimmig beschlossen. Lieber Bernd und lieber Markus, seit in unserem Kreis als Brüder herzlich willkommen!!

Bericht und Bilder: Hans Kreim



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

Kochabend vom 09.03.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

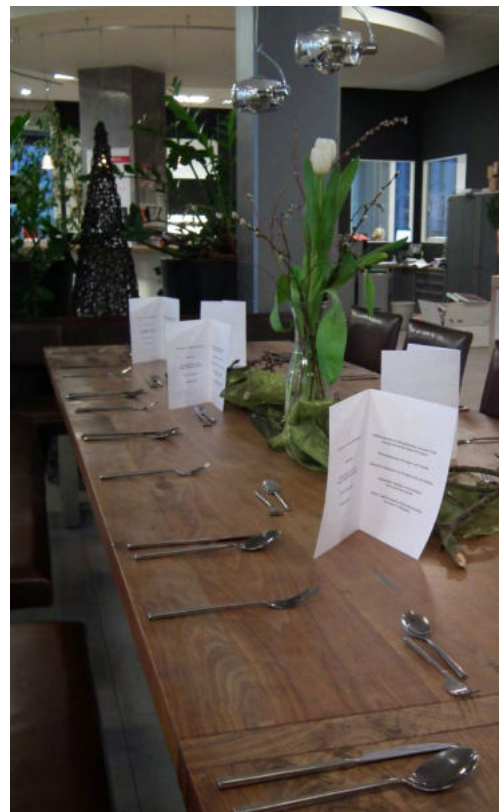
Menü

Amuse: Bernd	Büffelmozzarella mit Mangoscheiben und einer Chili-Orangen-Koriander-Salsa mit Arganöl <i>Mini Gin Tonic mit Petras Waldmeistersirup</i>
Vorspeisen: Hans-Georg Gerd	Römersalatsuppe mit Ingwer und Garnelen <i>Durbacher Plauelrain, 2016 Klingelberger Qualitätswein</i> Gebratene Kalbsleber mit Honigchicorée und Apfeljus <i>Grauburgunder vom Löss 2016, Weingut Philipp Kuhn aus der Pfalz</i>
Hauptgang: Gerd	Gedämpfter Kabeljau im Kartoffelsud mit Oliven Fleur-de-Sel <i>Pilandro Lugana DOC</i>
Dessert: Josef	Bonet - piemontesischer Schokoladenpudding und Orangen <i>Moscato d'Asti</i>

Anwesende Brüder: Dold Marius, Esser Dirk, Fleig Bernd, Frank Markus, Friedel Hans-Georg, Heiny Markus, Kreim Hans, Obert Josef, Saier Rudolf, Schmelzer Alexis, Schmidt Gerd, Stöhr Karl-Heinz, Volz Hans-Joachim.

Gäste: Harald Krüger

Der Frühling ist angekommen und Marius nutzte einen ersten Boten, die Tulpe, zur Tischdekoration. Unser Hauptkoch Gerd hat sich ein sehr frisches, leichtes mediterranes Menü ausgedacht. Pünktlich machten sich die Kochbrüder ans Werk, so dass Alexis um viertel vor sieben den Abend offiziell eröffnen konnte. An dieser Stelle sei dem Tischler für seine Dekoration und für den aufmerksamen Weinservice gedankt.



Als Amuse bereitete uns Bernd aus einer reifen Mango und köstlichem Büffelmozzarella, gewürzt mit Chili-Orangen-Koriander-Salsa und Arganöl, einen Auftakt mit viel Pfiff. Eine weitere Überraschung war das begleitende Getränk, nämlich ein Gin Tonic mit Petras selbstgebrauten Waldmeistersirup. In jeglicher Hinsicht ein sehr kreativer Auftakt, der neugierig machte auf das, was da noch kommen wird. Kompliment an Bernd und Gerd!



Als erste Vorspeise kochte uns Hans-Georg eine Suppe vom Römersalat mit Ingwer und Garnelen. Aus Salat eine Suppe zu kochen - ein verwegener Gedanke? Von wegen! Das Ergebnis war äußerst schmackhaft, und die Zubereitung war nicht all zu aufwendig. Von den gewaschenen Salatherzen wurden die grünen oberen Teile blanchiert und in Hühnerbrühe anschliessend gekocht und püriert. Die festen unteren Teile wurden in Streifen geschnitten und in Fett leicht gegart und ergaben die Gemüseeinlage und gleichzeitig den Sockel für die gebratene Garnele. Dazu tranken wir einen Klingelberger von der Lage Plaelrain. Dank an den Koch Hans-Georg!

Kalbsleber ist eine ausgesprochene Delikatesse, wenn sie richtig zubereitet wird. Ihre Zartheit geht durch zu heißes und zu langes Braten verloren und bietet dann keinen Genuss mehr. Die Kombination mit Chicorée, hier mit Honig gegart, und Äpfeln ist sehr vielversprechend. Nun Gerd hat es verstanden, die Leber so schonend zu garen, dass sie im Kern noch rosa war und außen doch Röstaromen gebildet hat. Die Bitternis des Chicorée wurde durch den Honig gut kuptiert, ohne jedoch süß zu sein. Die perfekt glasierten Apfelwürfel rundeten diesen Gang hervorragend ab.



Mit einem Glas Grauburgunder ließen wir es uns schmecken. Herzlichen Dank und Kompliment an Gerd und seine Helfer.



Als Hauptgang servierte uns Gerd einen gedämpften Kabeljau im Kartoffelsud mit Oliven-Fleur-de-Sel. Damit der Fisch auch während des Kochvorgangs seine Form behielt, hat Gerd den Kabeljau in Folie zu einer festen Rolle verpackt. So wurde er dann im Steamer gegart. Der Sud von den Kartoffeln war sehr schmackhaft. Die Kartoffeleinlage war genau richtig gegart. Die Krönung, welche dem Gericht den richtigen Pfiff gab, war das Oliven-Fleur-de-Sel. Hergestellt wird es aus zweierlei Oliven, die fein gehackt und anschließend getrocknet werden. Mit Meersalz vermischt gibt dies einer Speise eine richtig mediterrane Note.

Mit einem Glas Lugana begrüßten wir diesen Gang. Kompliment an Gerd!

Josef servierte uns zum Dessert eine Bonet. Dieser piemontesische Schokoladenpudding ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Die Herstellung macht zwar etwas Aufwand, lohnt sich aber (siehe Rezept). Ein idealer Begleiter für Schokolade ist natürlich die Orange. Josef schnitzte mit viel Liebe die Filets aus den Orangen und umlegte damit die Bonet. Halbflüssige Sahne und gehackte Pistazien ergänzten Josefs Dessert. Was würde zu einem italienischen Dessert besser passen als ein Glas Moscato d'Asti - Prost!! Dank an Josef und seine Helfer!



Dank unseres Hauptkochs Gerd, der sich ein äußerst schmackhaftes und kreatives Menü ausgedacht hatte, konnten wir einen Kochabend der Extraklasse erleben. Gedankt sei auch allen helfenden Brüdern, sei es am Herd, an der Spüle oder beim anschließenden Saubermachen.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 14.03.2018

Nach dem Genuss stand noch die Wahl unserer Chuchileitung an. Einstimmig wählten wir Hans zum neuen Chuchileiter, Dirk zu seinem Stellvertreter. Hans dankte im Namen aller Brüder Alexis herzlich für seine engagierte und erfolgreiche Tätigkeit als Chuchileiter. Unser Almosenier Rudolf erklärte sich bereit, auch weiterhin die finanziellen Angelegenheiten zu regeln. Hierfür und für sein bisheriges Engagement wurde ihm unser aller Lob und Anerkennung mit Beifall kundgetan.

Ergänzung: Hans-Georg Friedel, 18.03.2018



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

Kochabend vom 13.04.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Dirk und Rudolf	Raviolo mit Onsen-Eigelb und gehobeltem Parmesankäse <i>2012er Riesling Sekt Brut, Theo Minges, Flemlingen</i>
Vorspeisen: Dirk	Zanderfilet Grenobler Art mit Reis und Karottenpüree <i>2016er Reling trocken, QbA, Weingut Winter, Dittelsheim</i>
Hauptgang: Dirk	Ochsenbacke nach Paul Bocuse, Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln <i>2012er Castel del Monte Riverva, Azienda Vinicola Torrevento, Corato, Italia</i>
Dessert: Dirk und Rudolf	Zitronenschaum <i>1998er Riesling Hochgäächs trocken, QbA, Thörnicher Enggaß, Weingut Hermann Ludes Thörnrich</i>

Anwesende Brüder: LK Schmelzer Alexis, CL Kreim Hans, Esser Dirk, Fleig, Bernd, Frank Markus, Friedel Hans-Georg, Obert, Josef, Saier Rudolf, Schmidt Gerd, Stöhr, Karl-Heinz

Der April-Kochabend stand ganz unter der Regie unseres Bruder Dirk. Heute war sein großer Tag, an dem er den Hummer am blauen Band erkochen wollte. Zeitig genug war Dirk vor Ort, um seine Posten einzurichten und die einzelnen Gänge vorzubereiten.

Um 18.30 Uhr konnte dann unser CL Hans den Abend mit einem Gläschen Crémant d'Alsace eröffnen. Angestoßen wurde auf die Geburtstage von Bernd und Karl-Heinz - er war auch der edle Spender dieses Getränkes. Das 20-jährige Jubiläum von Alexis und Alexander wurde besonders gewürdigt.



Nun konnten wir uns endlich dem sehr feinen Amuse, ein Raviolo, gefüllt mit einer gebratenen Jakobsmuschel, serviert in einem kleinen Weckglas zuwenden. Auf dem Raviolo drohte ein perfekt gegartes Onsen-Eigelb, welches mit einem Hauch von Parmesan gewürzt wurde. Es war eine Augenweide und geschmeckt hat es auch! Dazu harmonierte der Riesling vom Weingut Theo Menges sehr gut. Ein verheißungsvoller Auftakt und ein Kompliment an Dirk!

Als Vorspeise servierte uns Dirk einen Klassiker: „Zanderfilet Grenoble Art“. Neben dem Fisch spielen hier Zitrone, Kapern und Butter eine wichtige Rolle. Dirk ist es sehr gut gelungen, ein rundes Geschmacksbild zu kreieren, in dem alle wichtigen Darsteller ihre Präsenz zeigten, ohne sich gegenseitig zu überdecken. Begleitet wurde dieser Gang von einem gut gegarten weißen Reis und einem sehr cremigen Karottenpüree. Der Riesling aus Dittelsheim vom Weingut Winter passte gut zu diesem Fischgang. Gut gelungen Dirk!





Als Hauptgang für sein Prüfungs Menü hatte sich Dirk die Ochsenbacke nach Paul Bocuse ausgesucht. Das Wichtigste bei dieser Zubereitung sind die lange Marinierzeit von zwei Tagen in Gemüse und Rotwein und die langsame Garzeit bei niedriger Temperatur. Dazu reichte Dirk perfekt gegarten Spargel mit einer feinen Sauce Hollandaise und Mini-Perlkartoffel. Einfach ein Gedicht - großes Geschmackserlebnis! Dazu ein Glas von dem Castel del Monte Riserva -und alle Brüder waren glücklich! Danke Dirk.

Zum Abschluss servierte Dirk einen erfrischenden Zitronenschaum, begleitet von Erdbeeren, Himbeeren und glasierten Kumquats. Dazu gab es einen Schluck 1998 Riesling Hochgewächs trocken. Hoch lebe Dirk!!



Nach eingehender Beratung der Juroren LK GMdC Alexis Schmelzer, CL GMdC Hans Kreim und MdC Hans-Georg Friedel konnte das Ergebnis durch den Landeskanzler verkündet werden: Unser Bruder Dirk wurde für würdig befunden, ab sofort den Hummer am blauen Band zu tragen. Herzlichen Glückwunsch von allen Brüdern unserer Chuchi!



Der Dank für den heutigen Abend gilt nicht nur Dirk, sondern auch Rudolf, der immer hilfreich parat war, dem Tischler Karl-Heinz für die weiß-blaue Tischdekoration sowie allen helfenden Händen am Herd und an der Spüle.

Beim nächsten Kochabend dürfen wir uns auf die Omelette-Prüfung unseres Bruders Bernd freuen.

Ich bitte die Brüder, sich den per Mail verschickten Flyer zur Reise-Marmitage Anfang November diesen Jahres anzusehen. Wichtig ist, sich bald anzumelden - Anmeldeschluss ist der 5. Mai 2018!!



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

Kochabend vom 11. Mai 2018 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Harald	Spargel-Bruschetta <i>2014er Durbacher Kochberg, Weißburgunder Jahrgangssekt b.A., extra trocken, Weingut Heinrich Männle Durbach</i>
Vorspeisen: Bernd	Gemüse-Salchicha-Frittata <i>Val dei Molini, Bardolino, Chiantetto Classico</i>
Hans-Georg	Grüner und weißer Spargel mit Lasagnenudeln, Camembert und Salbeibutter <i>2016er Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Rinklin Eichstetten</i>
Hauptgang: Hans-Georg	Saibling in süß-saurem Zwiebelsud mit Spargel <i>2017er Weissburgunder Weingut Rinklin Eichstetten</i>
Dessert: Markus Heiny	Spargel Crème Brûlée mit Erdbeer-Rhabarber-Salat <i>2016er Kerner Auslese vom Bischoffinger Enselberg, WG Bercher-Schmidt</i>

Anwesende Brüder: CL Kreim, Hans, Dold Marius, Esser Dirk, Fleig, Bernd, Frank Markus, Friedel
Hans-Georg, Heiny, Markus, Obert, Josef, Saier Rudolf, Volz, Hans-Joachim

Gäste: Harald Krüger

Kochabend im Wonnemonat Mai und Spargelhochsaison. Unser Hauptkoch Hans-Georg nahm diese Gedanken mit in seine Planung auf und kreierte ein sehr abwechslungsreiches Menü, welches durchgängig Spargel zum Thema hatte.

Pünktlich um 18.40 Uhr eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend. Zuerst gratulierten wir Rudolf und Alexander (in Abwesenheit) zu ihren Geburtstagen. Mit einem Glas Sekt stießen wir auf ein genussreiches neues Lebensjahr an!



Harald hatte uns ein sehr schönes, wohlschmeckendes Amuse bouche bereitet. Zweierlei Spargel-Bruschetta, weißer Spargel auf einer Orangenfrischkäse-Creme und grüner Spargel mit einer herzhaften Vinaigrette. Die beigelegten roten Rosenblätter erfreuten mit ihrer Farbe und ihrem Duft das Auge und die Nase. Bei dieser Ouvertüre waren somit alle Sinne angesprochen - Kompliment an Harald.

Mit seiner Gemüse-Salchicha-Frittata ist unser Bruder Bernd zur Omelette-Prüfung angetreten.

Nach der Vorbereitung von diversen Gemüsen, die er dann gegart hat, kamen diese schließlich mit Wurst und Kräutern und mit der Eiernischung in eine feuerfeste Pfanne.



Die Masse wurde zuerst auf dem Herd vor gegart und dann im Backofen fertig gebacken. Serviert wurde die Frittata mit einem Wildkräutersalat. Dazu tranken wir ein Glas von dem erfrischenden Bardolino Chiaretto Classico.

Nach ausgiebiger Beratung der Brüder gingen alle Daumen nach oben. Bernd hat die Omelette-Prüfung bestanden und darf sich ab sofort „Apprenti“ nennen. Alle Brüder gratulierten herzlich!!



Als Zwischengang hatte sich Hans-Georg eine nicht alltägliche Spargelvariante ausgedacht. Spargel-Lasagne von weißen und grünen Spargel mit Camembert, napiert mit Salveibutter.

Für diesen Gang hatte Josef mit seiner Höllen-Nudelmaschine die Lasagneblätter vorbereitet. Die besondere Qualität seiner Nudelblätter führt Josef auf sein original italienisches Nudelmehl zurück, welches er direkt von einer kleinen Getreidemühle bezieht.

Ein Grauburgunder vom Weingut Rinklin rundete diesen Spargelgang hervorragend ab. Ein Prost auf die Köche!

Für den Hauptgang war Hans-Georg sehr mutig. Saibling in einem süß-sauren Zwiebelsud ist bestimmt nichts Alltägliches - und zum Spargel schon gar nicht. Alle waren gespannt, ob der Akkord vom gesäuerten Saibling zum Süßlichen und Bitteren vom Spargel geschlossen werden kann. Es sei erwähnt, dass der Saibling nur im heißen Sud gegart wurde.

Er hatte weder eine Pfanne noch einen Backofen gesehen - Marinierzeit auf einem abgedeckten Blech ca. 1:30 Stunden. Der Fisch war à point und sehr saftig.

Der Spargel war perfekt gegart, und die leichte Säure von der Marinade harmonierte wunderbar mit Fisch und Gemüse. Ein Gläschen Weissburgunder vom Weingut Rinklin und das Glück war perfekt! Ein Hoch auf den Koch.



Auch das heutige Dessert war eine große Herausforderung für unseren Bruder Markus. Eine Spargel-Crème brûlée in nur zwei Stunden herzustellen bedarf besonderer Kreativität. Die Crème muss zuerst heiß aufgeschlagen und dann durchgekühlt werden, um sie dann wieder zu flambieren. In der Kühlphase blieb Markus dann genug Zeit, um einen leckeren Erdbeer-Rhabarbersalat herzustellen und Spargelköpfe zu karamellisieren.

Markus hat diese schwierige Aufgabe gemeistert und uns mit seinem Dessert einen Hochgenuss bereitet.

Nicht unerwähnt soll die Kerner Auslese von Bercher-Schmidt bleiben, die dieses Dessert letztendlich auf den Höhepunkt trieb. Kompliment an Markus und seinen Helfern.

Alle Brüder strahlten nach diesem Menü aus zufriedenen Gesichtern. Es sei nochmals allen Köchen, Beiköchen, dem Tischler und nicht zuletzt allen helfenden Händen, egal ob am Herd oder an der Spüle, für ihre Mithilfe gedankt. Nur gemeinsam können wir vollumfänglich gelungene und harmonische Kochabende erleben.



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

Kochabend vom 15.06.2018 in der „Schwarzwald-Küche“ Freiburg

Menü:

Amuse: Rudolf	Tellersülze auf Buttermilchmousse <i>Pinot brut Rosé, Weingut Schmidt</i>
Vorspeisen:	
Hajo	Warmer Zucchini-Nudel-Spargel-Salat und Zitronenbutter <i>Pinot brut Rosé, Weingut Schmidt</i>
Karl-Heinz	Rote Beete im Duo mit Jakobsmuschel <i>Rosé Lucie, Weingut Johner</i>
Karl-Heinz	Ruccola-Püree mit Garnelen <i>Chasselas, Weingut Löffler</i>
Hauptgang:	
Rudolf	Lammrücken und Tabouleh <i>„Tschuppen“ Pinot Noir, Weingut Ziereisen</i>
Dessert:	
Karl-Heinz	Sea-Salt-Eiscreme, Schoko-Praline-Tarte und geeiste Beeren <i>Crémant José Ebelmann</i>
Anwesende Brüder:	Marius, Dirk, Bernd, Markus I, Hans-Georg, Josef, Rudolf, Alexis, Gerd, Karl Heinz, Hajo
Gäste:	Harald Krüger, Achim Noefer

Wunderschönes Sommerwetter, angenehme Temperaturen und ein von Rudolf, Hajo und Karl-Heinz konzipiertes Menü, Herz, was willst Du mehr!



In Abwesenheit von Hans und Markus II und Dirk, der etwas später kam, begrüßten wir mit Harald, unserem „Bald-Kochbruder“, und mit Kochbruder Achim Noefer von der Chuchi Bad Wörishofen zwei Gäste an diesem schönen Abend. Kochbruder Achim, der längere Zeit auch in Freiburg gearbeitet hatte, besuchte unsere Chuchi übrigens zum zweiten Mal. Der Premierenbesuch liegt allerdings bereits etliche Jahre zurück, gleichwohl erkannte unser Markus I Achim sofort. Achim bedankte sich für unsere Gastfreundschaft mit einem ganz außergewöhnlichen Kochbuch. Herzlichen Dank für dieses Geschenk auch noch einmal an dieser Stelle.

Emsig werkten unsere Kochbrüder und Gäste, die allesamt zeitig vor Ort waren, an den einzelnen Gängen und Gerichten.



So konnten wir pünktlich mit dem Amuse, welches von Rudolf vorbereitet worden war, beginnen.

Eine äußerst ansehnliche „Mini-Sülze“ auf dem Löffel präsentiert, noch dazu leicht und erfrischend und sehr fein im Geschmack mit dazu passendem „Brausewasser“ erfreute all unsere Gaumen. Das war ein verheißungsvoller Beginn.

Es folgte Hajo, der mit Hilfe eines Spiralschneiders aus den Zucchini feinste und ewig lange „Nudeln“ gedreht hatte. Diese Nudeln hat er sodann in der Pfanne al dente gegart, dazu gab es den letzten Spargel dieses Jahres, Köpfe separat gegart und die Stangen in feine Streifen geschnitten, ebenfalls al dente gegart. Beides, also Spargel und Zucchini-Nudeln gab es dann auf dem Teller zusammen mit einer sehr feinen und auch wiederum erfrischenden Zitronen-Butter, garniert mit den Spargelspitzen. Ganz ausgezeichnet, eine wunderbar leichte und sommerliche Küche. Glückwunsch Hajo!



Zum Amuse und der ersten Vorspeise tranken wir einen sehr angenehmen, wohl mundenen Winzersekt.



Es folgten zwei Gänge von Karl-Heinz, der hierbei von Rudolf tatkräftig unterstützt wurde. Zunächst gab es mit einem Duo von Rote Bete und Jakobsmuscheln das optische Highlight des Abends, akkurat angerichtet mit wunderbaren Farben. Die Rote Bete exakt geschnitten, ebenso die Jakobsmuscheln und mit beiden Komponenten den Teller garniert. Eine feine Marinade bedeckte das kleine Kunstwerk. Im Geschmack hervorragend, „rien à dire“ oder „Nischt zum sagen“ wie der Elsässer das übersetzen würde.

Als weiteres präsentierte Karl-Heinz ein Rucola-Püree mit Garnelen. Auch dieser Gang wusste uns zu überzeugen, sehr farbenfroh und ausgezeichnet im Geschmack. Die Garnelen auf den Punkt gegart. Lieber Karl-Heinz das war ganz ausgezeichnet.

Zum Duo servierte uns Karl Heinz einen ausgezeichneten Rosé, das Rucola-Püree begleitete ein Chasselas (= Gutedel) vom Weingut Löffler sehr treffend.





Der Hauptgang von Rudolf, ein Lammrücken und Tabouleh ganz hervorragend! Das Lammfleisch perfekt gegart außen mit feiner Kruste, innen zart rosa, und was für ein hervorragender Geschmack !! Das Tabouleh, bei dessen Herstellung Gerd tatkräftig assistierte, geschmacklich hervorragend, daneben etwas Kohlrabi und dazu eine wunderbare Sauce. Auch dieser Teller bot für das Auge so einiges. Große Klasse lieber Rudolf. Der von Rudolf zum Hauptgericht ausgesuchte Wein, ein Spätburgunder vom Weingut Ziereisen, Tschuppen genannt, wusste voll und ganz zu diesem Gang zu überzeugen.

Die Nachspeise kredenzte uns nun wieder Karl-Heinz mit einer Premiere in Form einer leicht salzigen Eiscreme in Kombination mit einer beachtlich großen Schokoladenpraline. Dazu noch etwas geeiste Früchte. In dieser Kombination harmonierten die Komponenten dieser Nachspeise vorzüglich. Dazu tranken wir einen Elsässer Crémant.



Ausgiebig diskutierten wir über dieses Menü. Auch unserem Gast schien der Abend gut gefallen zu haben, Beschwerden kamen jedenfalls nicht von ihm und wir verabschiedeten uns von ihm, nicht ohne ihn für ein anderes Mal herzlich zu einem Kochabend einzuladen.

Ein sehr gelungener Kochabend, mit vorzüglichen Speisen, passenden Getränken und fröhlichen Kochbrüdern und Gästen, der diesen Sommerabend noch gelungener erscheinen ließ, als er es sowieso schon war.

Bericht: Alexis Schmelzer
Bilder: Dirk Esser, Hans-Georg Friedel, 29.06.2018



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

Kochabend vom 13. Juli 2018 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

Menü:

Amuse: Alexis	Gemüseterrine <i>Lambrusco Mantovano Secco Rossa - DOC Camicia</i>
Vorspeisen: Alexis, HaJo	klare Paradeiseressenz mit Flußkrebse <i>2016 Chardonnay - Esterhazy</i>
HaJo, Josef , Markus, Alexis	Wallerfilet, Kartoffelfond und Artischockenraviolo <i>2016 Grüner Veltliner- Lenz Moser</i>
Hauptgang: HaJo	Ochsenlende, Seviettenknödel und Eierschwammerl <i>2015 Blauer Zweifelt - Lenz Moser</i>
Dessert: Rudolf/Karl-Heinz	Marillenknödel, Weincreme, Eischnee <i>Marillenlikör mit Winzersekt WG Durbach aufgefüllt</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis Schmelzer, CL Hans Kreim, Dirk Esser, Bernd Fleig, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Markus Heiny, Josef Obert, Rudolf Saier, Karl-Heinz Stöhr, Hajo Volz

Gäste: Harald Krüger

Ein Sommerabend im Juli wie man ihn sich besser hätte nicht denken können. Außerdem noch Kochabend und HaJo, unser Hauptkoch für den heutigen Abend, hat sich ein österreichisches Menü ausgedacht, welches diesen Abend vergolden sollte.

Wie immer waren die Köche rechtzeitig da, um fleißig zu schnippeln und zu brutzeln, damit die Brüder pünktlich etwas zu Essen bekamen. Mit einer kleinen Verspätung konnte unser CL Hans den heutigen Kochabend eröffnen. Die Brüder gratulierten Hans-Georg recht herzlich zu seinem Geburtstag und wünschten ihm viel Gesundheit, Glück und viel Genuss im neuen Lebensjahr.



Ein großer Schluck Lambrusco und eine sehr feine mediterrane Gemüseterrine begleiteten die Glückwünsche an Hans-Georg.

Gegarte Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln ließen uns von der Provence träumen. Dank an den Koch Alexis. Wir beglückwünschten Alexis zu seiner Wahl zum Ordensoberen bei der Großratsitzung in Worms.

Die Chuchi Freiburg ist sehr stolz darauf, dass nun unsere Chuchi zum ersten Mal in 56 Jahren im Großkapitel vertreten ist.



Für die Vorspeise hatten sich HaJo und Alexis eine klare Paradeiseressenz mit Flußkrebseinlage überlegt. Die Paradeiseressenz braucht neben vollreifen Zutaten auch viel Geduld, da die Tomaten nebst den weiteren Zutaten vollkommen ohne Druck durch das Passiertuch gefiltert werden.

Mit den frischen Flusskrebsen, die Bernd, Harald und Josef aus der Schale gebrochen haben, war diese Vorspeise ein Hochgenuss.



Der österreichische Chardonnay Esterhazy veredelte diesen Gang. Ein Hoch auf die Köche - großes Kino!!

Eine weitere Spezialität aus Österreich ist der Donauwaller. Ob dieser Waller aus der Donau kam, konnte nicht mehr festgestellt werden. Auf jedenfall war er sehr frisch und sehr saftig.

Der Waller wurde auf einem Auberginenraviolo serviert, umgeben von Kartoffelfond und von zwei Scheiben krossem Speck. Dazu tranken wir einen Grünen Veltliner vom Weingut Lenz Moser. Großes Kompliment an all die Köche, die hier beteiligt waren.

Als Hauptgang bereitete uns HaJo eine Ochsenlende mit typisch österreichischen Serviettenknödeln und frischen Eierschwammerl. Ein rechtes Mittelstück aus der Lende wurde rundum kurz angebraten und dann insgesamt 3 Stunden bei niedriger Temperatur gegart. So entstand ein Stück Fleisch, welches außen schöne Brataromen aufweist und im Inneren immer noch rosa ist, so wie man es sich wünscht.



Der Bratensatz ergab eine wunderbare Sauce. Aus gewürfelte Semmeln wurde mit Milch, angeschwitzten Zwiebeln, Petersilie und sonstigen Aromaten die Grundmasse für den Serviettenknödel hergestellt. Daraus wurde dann ein länglicher Knödel geformt und in ein Passiertuch eingeschlagen - ab damit ins siedende Wasser. In der Zwischenzeit wurden die Pfifferlinge sautiert und mit Petersilie, Schalotten, Salz, Muskat und Pfeffer abgeschmeckt. Dieser Gang war so gut, dass man nicht genug davon bekommen konnte.

Mit einem Glas Blauer Zweigelt stießen wir auf diese gelungene Hauptspeise an - ein Prosit auf die beteiligten Köche!

Nun wurde es so richtig österreichisch - mit einer Mehrspeise, Marillenknödel! Rudolf stellte sich dieser Aufgabe und meisterte sie mit Bravour.



Aus Topfen, Eiern, Butter, Mehl und Salz wurde ein Teig hergestellt. Die vollreifen Marillen wurden entkernt und mit einem Stück Würfelzucker gefüllt. So wurden sie mit dem Teig umgeben und im siedenden Wasser gegart.

In braunen Bröseln gewälzt kamen sie dann auf den Teller. Weitere Begleiter waren eine Weincreme und eine Nocke von geschlagenen und geflammten Eiweiß. Kaiserin Sissy hätte ihre Freude daran gehabt! Mit einem Marillenlikör aufgefüllt mit Sekt stießen wir auf Rudolf und sein traumhaftes Dessert an.

Dirk, als Tischler, hatte keine Mühe gescheut, um in seiner Tischdekoration das Thema Österreich so richtig zur Geltung zu bringen. Mit einer großen Österreichfahne als Tischdecke und vielen kleinen - Fähnchen war ihm das auch voll gelungen. Herzlichen Dank dafür, lieber Dirk!

Dank gilt auch allen helfenden Händen, sei es am Herd, am Tisch oder an der Spüle. Ohne dieses Zusammenwirken wäre ein so großer Kochabend nicht denkbar.



Zu unserer aller Freude konnten wir an diesem Abend über die Aufnahme unseres bisherigen Gastes Harald Krüger abstimmen. Nach kurzer Besprechung ergab sich ein einstimmiges Votum für die Aufnahme von Harald in den Kreis der Brüder. Harald, wir freuen uns auf viele zukünftige, genussreiche Kochabende mit Dir. Am Ende des Abends waren alle glücklich und ein leichter goldener Schein lag über der Chuchi!!

Bericht: Hans Kreim, Bilder Dirk Esser, 17.07.2018



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

Kochabend vom 17. August 2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Alexander	Makrele Escabeche <i>Verdejo, Condesa de Leganza</i>
Vorspeisen: Dirk	Terrine von der Hühnerleber <i>2010 Grauburgunder Spätlese, Franz Keller</i>
Gerd	Pulpo a la Gallega <i>2016 Casual, Navarra, Valle de Yerri</i>
Hauptgang: Alexis	gefüllte Hähnchenbrust mit Paprikasauce und Safranreis <i>2004 Rioja Galba Granciano, Crianza</i>
Dessert: Marius	Quesada Pasiega an Zitronensorbet <i>Scheurebe-Muskateller, Ortender Weinkeller</i>

Anwesende Brüder: CL Hans Kreim, OO Alexis Schmelzer, Dold Marius, Esser Dirk, Fleig, Bernd, Frank Markus, Friedel Hans-Georg, Heiny, Markus, Krüger Harald, Obert, Josef, Saier Rudolf, Schmidt Gerd, Stöhr, Karl-Heinz, Alexander Theegarten, Volz, Hans-Joachim

Gäste: Micheal Hörnel

Es war ein warmer, schwüler Augustabend, an dem sich die Kochbrüder trafen, um ein der Jahreszeit entsprechendes mediterran-spanisches Menü zu kochen. Mit viel Spaß und guter Laune machten sich die Köche an das Werk.

Pünktlich um 18.30 h konnte unser CL Hans den August-Kochabend eröffnen. Wir gratulierten unserem Geburtstagskind, Markus Heiny, der im Juli Geburtstag hatte. Außerdem hatten wir noch zwei Jubilare, Alexander Theegarten und Alexis Schmelzer, die für ihre 20-jährige Mitgliedschaft geehrt wurden.



Zum Amuse Bouche servierte uns Alexander einen erfrischenden Fisch - „Makrele Escabeche“. Die gesäuerte Makrele war eine willkommene Antwort auf die sommerliche Temperatur. Dazu stießen wir mit einem Glas Verdejo an und dankten unserem Bruder Alexander für diesen wunderbaren Auftakt.

Als erste Vorspeise bereitete uns Dirk eine Terrine von der Hühnerleber zu. Er berichtete von seiner Erfahrung, dass es montags nicht möglich ist, bei den Metzgern frisches Bratwurstbrät zu bekommen. Also Terrinen mit der Zutat Brät besser in der zweiten Wochenhälfte produzieren!



Im Brät eingeschlossen war eine sehr sensibel gegarte Hühnerleber, die sehr saftig war. Begleitet wurde die Terrine von einer Paprikasauce und einer Garnitur von Cocktailtomaten. Der gereifte Grauburgunder rundete diesen Gang hervorragend ab. Ein Kompliment an unseren Koch Dirk!!

Nun ging die kulinarische Reise nach Galicien, in den Nordwesten von Spanien. Gerd bereitete uns eine Spezialität dieser Landschaft zu - Pulpo a la Gallega. Der Pulpo muss ausreichend lange gekocht werden, um einen weichen Biss zu erreichen. Klassisch werden nur die zerteilten Tentakel des Pulpo mit gekochten Kartoffel auf einem Holzbrett serviert. Über diese Zutaten kommt dann eine scharfe Paprikasauce aus Olivenöl, Piment d'Espelette und geräuchertem spanischen Paprikapulver. Gerd verzichtete auf das Holzbrett und servierte auf Porzellanteller - es schmeckte hervorragend! Ein Glas Rosado passte wunderbar zu diesem Gang. Dank an Gerd für diesen kulinarischen Ausflug!



Alexis kredenzte uns heute eine gefüllte Hähnchenbrust auf einem Paprikasaucenspiegel mit Safran-Risotto. Die Hähnchenbrust wurde gefüllt mit einer Farce aus Hühnerfleisch, welches mit einer original spanischen Chorizo gewürzt wurde. Damit die gefüllte Brust ihre ursprüngliche Form behielt, wurde sie in ein Schweine-netz eingeschlagen und dann vorsichtig in der Pfanne angebraten und im Ofen gar gezogen. Dazu gab es ein Glas gereiften Rioja. Ein Hoch auf unseren Koch Alexis.

Marius servierte mit seinem Dessert „Quesada Pasiiega an Zitronensorbet“ einen sehr würdigen Abschluss des heutigen Kochabends. Der spanische Käsekuchen wurde garniert mit frischen, vollreifen roten Johannisbeeren, als Sauce und als Träuble. Und auf dem Kuchen thronte das Zitronensorbet. Ein leichter und zugleich sehr erfrischender Abschluss für das heutige Sommermenü. Der Cuvée aus Muskateller und Scheurebe harmonierte wunderbar - Dank an Marius.



Hervorzuheben sind die Mühen, welche unser Tischler HaJo sich für eine passende Tischdeko machte. Sein Bemühen um eine spanische Flagge war vergebens, da nach der WM alles ausverkauft war. Seine Kreativität half. Und so wurde aus einer Girlande, bestehend aus den deutschen Farben, doch noch eine Girlande in den spanischen Farben, indem sein heimisches Team die Farbe Schwarz einfach entfernte!!

Gedankt wird allen beteiligten Köchen, dem Tischler und allen Brüdern, die sich am Herd und an der Spüle nützlich gemacht haben.



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

Kochabend vom 14.09.2018 im Schwarzwaldküchen-Studio Freiburg

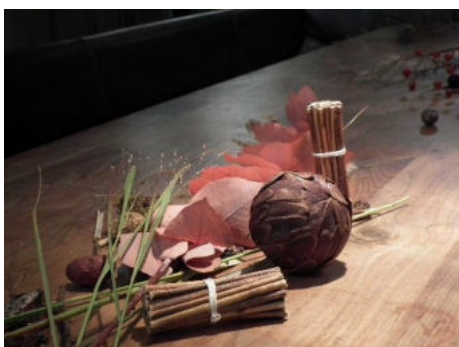
Menü:

Amuse: Gerd, Bernd	Pancetta/Lachs/Salbei-Würfel Roquefort/Feigen in Pancetta Pancetta/Thunfisch/Melonenwürfel <i>Crémant D`Alsace Jose Ebelmann</i>
Vorspeisen: Rudolf, Josef, HaJo	Caprese mit Basilikum-Sabayon, Mozzarella-Schaum & Tomatensorbet <i>Sauvignon Blanc Trocken, Weingut Pflüger Bad Dürkheim</i>
Karl-Heinz	Flußkrebs-Tellersülze, Gemüse- und Morchel-Einlage <i>Riesling Spätlese trocken 2014 Weingut Knaudt</i>
Karl-Heinz, Bernd, HaJo	Tri-Tip-Steak " Bürgermeister Stück", gebundener Rote-Bete- Saft, Rote Bete und Walnüsse <i>Château Montus 2003, Madiran</i>
Hauptgang: Karl-Heinz, Gerd, Bernd	Wildhasenfilet mit Pilzragout und Weißwein-Birne <i>Château Montus 2003, Madiran</i>
Dessert: Rudolf, Harald	Tatin Apfeltarte & Eistörtchen mit Mirro Glaze, eingelegte geeiste Früchte <i>Gewürztraminer – Durbach</i>

Anwesende Brüder: CL Hans Kreim, Dirk Esser, Bernd Fleig, Markus Frank, Hans-Georg Friedel, Markus Heiny, Harald Krüger, Josef Obert, Rudolf Saier, Gerd Schmidt, Karl-Heinz Stöhr, und Hajo Volz.

Gäste: keine

Wohl in Vorbereitung auf höhere Aufgaben hat sich unser Hauptkoch Karl-Heinz für den heutigen Kochabend ein Mammutprogramm ausgedacht. Die Kochmannschaft war dem entsprechend frühzeitig in der Chuchi, um für das Rüsten der einzelnen Gänge genügend Zeit zu haben. Die Vorbereitungen wurden zügig abgearbeitet, so dass wir pünktlich um 18:30 Uhr mit dem Essen beginnen konnten.



Bevor wir uns an der von Hans wunderbar herbstlich dekorierten Tafel zum Amuse Bouche niederließen, gratulierten wir Gerd zum Geburtstag, und ebenso Harald zur offiziellen Aufnahme in unseren Kochclub.



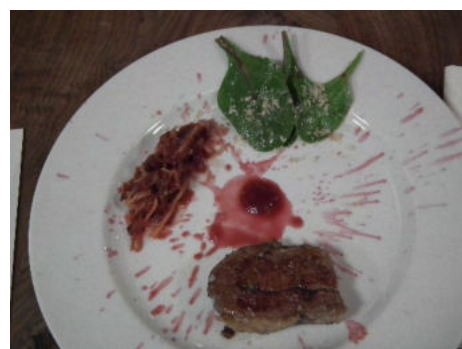
Mit einem Crémant aus dem Elsass begrüßten wir das dreiteilige Amuse Bouche. Feige, Lachs und Thunfisch wurden in einer Scheibe Pancetta eingewickelt und anschließend gebraten. Ein kräftiger Auftakt, und wir waren neugierig, was da noch kommen mag? Dank an die beteiligten Köche.

Weiter ging es mit einem bunten Teller in italienischen Farben. Caprese mit Basilikum-Sabayon, Mozzarella-Schaum und Tomatensorbet. Begleitet von zwei Scheiben gerösteten Brot mundete diese Vorspeise sehr gut. Der Sauvignon aus der Pfalz war ein guter Begleiter. Ein Prost auf die Kochmannschaft.



Eine Tellersülze mit Flusskrebse, viel Gemüse und Morcheln waren an Stelle eines Fischgangs gerückt. Dies war eine willkommene Erfrischung an einem so warmen Spätsommertag. Dazu tranken wir ein Glas Riesling Spätlese von der Mosel. Auch Krebse wollen schwimmen!

Als ersten Fleischgang servierte uns Karl-Heinz ein Tri-Tip-Steak mit Roter Beete und Walnüssen. Bei dem Tri-Tip-Steak handelt es sich um das Bürgermeisterstück, welches sich hervorragend zum Kurzbraten eignet. Karl-Heinz hat es vier Stunden sous-vide gegart und anschließend in einer heißen Pfanne angebraten. Das Fleisch war auf dem Punkt gegart. Mit dem Rote Beete-Saft kreierte Karl-Heinz ein Kunstwerk „like Dali“ auf den Teller. Der Rote Beete-Apfelsalat war sehr erfrischend. Dazu tranken wir einen Schluck kräftigen Rotwein aus dem Süden Frankreichs. Kompliment an den Koch.



Als Hauptgang gab es ein feines Wildhasenfilet, welches nach dem Marinieren kurz heiß angebraten wurde, um die nötigen Röstaromen zu erhalten. Dazu gesellte sich eine pochierte Birne mit Wildpreiselbeeren und ein köstliches Pilzragout. Wir prosteten dem Koch mit einem Glas Madiran zu und genossen diesen Gang.



Ein üppiges Dessert „Tarte-Tatin“ und ein Eistörtchen mit Mirro Glaze, begleitet von eingelegten geeisten Früchten, schlossen das Menü ab. Die Tarte-Tatin, mit wunderbaren Äpfeln von Harald frisch gebacken, war schon ein Highlight und dann noch das Eistörtchen mit seinem glänzenden Überzug - beides eine volle Wucht! Der Gewürztraminer spielte seine Klasse aus und alle Augen leuchteten! Dank an die Nachspeisler!!

So ging wieder einmal ein schöner Kochabend zu Ende. Gedankt sei allen beteiligten Köchen, dem Tischler ebenso, wie den fleißigen Händen an der Spüle.

Bericht und Bilder: Hans Kreim, 20.09.2018



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

Kochabend vom 12.10.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Markus H.	Haemul pa-jeon (Koreanischer Meeresfrüchte-Pfannkuchen) <i>2016 Crémant vom Weingut Bercher-Schmidt</i>
Vorspeisen: Markus H.	„Kimchi“-Consommé / Schweinebauch / Reiscracker <i>2017 Riesling Classic, Weingut Stauffer, Flornborn</i>
Josef u. Harald	gebratene Jakobsmuscheln in Essig-Sesam-Marinade mit Reislinguine <i>2017 Scheurebe Granit, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Hauptgang: Josef u. Harald	„Moo Nam Tok“ Schweinenacken vom Holzkohlegrill mit „Khao niao“ <i>2015 Chardonnay Reserve, Weingut Schloss Ortenberg</i>
Dessert: Hans-Georg	„Vattalappam und sein Spiegel“ <i>2017 Riesling Classic, Weingut Stauffer, Flornborn</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Bernd **Fleig**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

Gäste: keine

Die Kochmannschaft hat sich am Oktober-Kochabend für einen Ausflug nach Fernost entschieden. Asiatische Küche bedarf vieler kleinteiliger Handarbeit. Dementsprechend fanden sich die Köche frühzeitig im Küchenstudio ein und machten sich an die Vorarbeiten.

Gegen 18.45 Uhr konnte unser CL Hans den Abend offiziell eröffnen. Mit einem kräftigen Schluck Champagner (spendiert von Markus Frank) gratulierten wir unseren Geburtstagskindern, Alexis und HaJo im September, Markus Frank, Stephan und Harald im Oktober.



Unser Bewerber Markus Heiny möchte heute mit seiner Omelette-Prüfung den Schritt zum Apprenti wagen. Dafür bereitete er uns einen koreanischen Meeresfrüchte-Pfannkuchen zu mit so allem, was im Meer schwimmt. In die heiße Pfanne kam etwas Teig, dann die fein geschnittenen Meeresfrüchte, die Frühlingszwiebel und etwas Chili. Das Ganze wenden und fertig braten. Auf dem Teller gesellten sich dann noch eine gebratene Garnele und fein

geschnittene Frühlingszwiebeln dazu. Schön anzusehen, und ein geschmackvoller Auftakt für den heutigen Abend. Alle Brüder waren hoch zufrieden und gaben ein einstimmiges Votum für die Beförderung zum Apprenti ab, was wir mit einem Schluck Crémant begossen. Glückwunsch an Markus.



Markus bereitete uns auch die erste Vorspeise zu. Es folgte eine Consommé aus fermentiertem Kohl „Kimchi“, Schweinehack, Zwiebeln und kräftiger Hühnerbrühe. Geklärt wurde dieser Ansatz mit Eiweiß. Der Schweinebauch wurde mariniert, 12 Stunden sous-vidé gegart und anschließend gegrillt. Um noch etwas Krosses anzubieten, stellte Markus noch Reiscracker her. So konnten wir Süffiges mit Weichem und Krossem kombinieren. Der ausgeschenkte Riesling vom Weingut Stauffer rundete diesen Gang hervorragend ab. Kompliment an Markus!

Josef und Harald war es gelungen, riesengroße frische Jakobsmuscheln vom Fischhändler ihres Vertrauens zu bekommen. Diese wurden fachmännisch angebraten und mit Reislinguine, feinem Karottengemüse und Frühlingszwiebeln serviert. Ein Glas Scheurebe „Granit“ stellte sich als guter Begleiter heraus. Gratulation an die Köche.



Die beiden Hauptköche, Harald und Josef, setzten die Asienreise im Norden von Thailand fort und bereiteten für uns „Moo Nam Tok“, eine Spezialität aus gegrilltem Fleisch (hier Schweinefleisch) mit diversen Kräutern und Aromaten. Als Beilage wurde, sehr aufwändig in der Herstellung, Klebereis serviert. Die Köche nahmen Rücksicht auf die europäischen Esser und hielten sich mit dem Chili sehr zurück. Ein Schluck Chardonnay gefiel sehr gut zu diesem Gang, und alle waren glücklich.

Für sein Dessert hatte Hans-Georg ein altes Rezept aus Sri Lanka, „Vattalappam“ - einen Kokosnusspudding mit Nüssen, Palmzucker, Kardamom und anderen Gewürzen ausgesucht.



Die Mühe hatte sich gelohnt. Unverfälscht Kokosnuss im Geschmack, die Nüsse mit dem aufsteigenden Palmzucker schön karamellisiert und eine Zabaione - einfach ein Gedicht! Dank an den Nachspeisler Hans-Georg!!

Hans-Georg hat unseren Chuchi-Ausflug nach Straßburg medial aufgearbeitet und von dem ihm zur Verfügung stehenden Fotomaterial eine kleine Video-Session gemacht. Zu sehen sind glückliche Brüder und Schwägerinnen, die diesen Ausflug sichtlich genossen haben. Herzlichen Dank an Hans-Georg für seine Mühe!!



Es ist mir wichtig zu erwähnen, dass unser Tischler Rudolf mit einem Blumenarrangement, welches uns in Bali wähen ließ, eine Tafel bereitete, die schöner nicht sein konnte - herzlichen Dank Rudolf.

Ebenso Dank an alle helfenden Hände am Herd, im Service und an der Spüle, ohne die kein Kochabend erfolgreich sein könnte.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser, Hans-Georg Friedel, 22.10.2018

Als Schmankerl nach unserem Ausflug nach Straßburg hatte Gerd eine Flasche „Hex vom Dasenstein“ mit dem von Tomi Ungerer gefertigten Weinetikett aus seinem Keller mitgebracht.

Glücklich kann sein, wer über solche Schätze verfügt.





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

Kochabend vom 09.11.2018 im Schwarzwald-Küchenstudio

Menü:

Amuse: Hans-Georg	Kastanien-Rosenkohl-Praline und Pastinakenchips <i>Muskatellersekt WG Jechtingen-Amoltern</i>
Vorspeisen: Rudolf	Badische Hochzeitssuppe <i>Sauvignon blanc von Friedhelm Rinklin, Eichstetten</i>
Rudolf, Gerd u. Dirk	Kalbsbries mit Feldsalat und Kracherle <i>Weißburgunder Weingut Holger Koch</i>
Hauptgang: Hans, Gerd, HaJo	Kalbsnierenbraten, Kürbisnudeln, Champignon-Spinat <i>Sasbacher Rote Halde, Kabinett</i>
Dessert: Alexis	Quittenparfait, karamellierte Quittenspalten, geröstete Pistazien <i>Crémant von Bercher-Schmidt</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**, Dirk **Esser**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**, Markus **Heiny**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**, Hans-Joachim **Volz**

Gäste: keine

Für den November-Kochabend hat sich eine kleine Gruppe von Kochbrüder auf den Weg in die Schwarzwaldküche gemacht, um ein badisches Menü zu kochen.

Wunsch eines Bruders war es, doch wieder einmal einen alten badischen Sonntagklassiker, „Kalbsnierenbraten“, aufleben zu lassen. So machten sich die Brüder ans Werk und bereiteten die einzelnen Speisen zu.



Mit etwas Verspätung eröffnete unser CL Hans den heutigen Kochabend mit einem Schluck Muskatellersekt, in Gedanken an unser heutiges, leider verhindertes, Geburtstagskind Marius. Auf dass er viele genussreiche Abende mit uns verbringen kann. Zum Muskatellersekt servierte Hans-Georg karamellierte Kastanien, in Rosenkohlblätter und Speck eingepackt, begleitet von feinen Pastinakenchips. Na, dann Prost!!



Als erste Vorspeise servierte uns Rudolf eine badische Hochzeitssuppe der Sonderklasse! Eine Consommé double, wobei der Begriff „double“ unterstrichen werden muss. Einlagen von feinen Flädle, Grießnocken, Maultaschen und Brätklößchen - natürlich alles selbst von Hand gemacht.

Eine Brise Muskat und fein geschnittener Schnittlauch rundeten diese Hochzeitssuppe ab. Der Sauvignon blanc von Rinklin aus Eichstetten war hervorragend zu diesem Gang. Großer Respekt lieber Rudolf!!

Als zweite Vorspeise, und zugleich ein wahres Gemeinschaftswerk, wurde ein Feldsalat mit Kracherle und gebratenem Bries aufgetragen. Der Feldsalat wurde akribisch von Rudolf gewaschen, kein Körnchen Sand konnte sich verstecken. Dirk bräunte die Kracherle auf den Punkt und Gerd briet mit Engelsgeduld die Scheiben von Kalbsbries an. Aus dem Bratensatz wurde dann noch schnell eine Sauce gekocht und darin das Bries nochmals kurz angeschwankt. Der Weißburgunder aus Bickensohl begleitete diesen Gang. Prost und Dank an das Kochteam!!



Nun ging es um den Wunsch eines Bruders, Großmutter's Sonntagsbraten auf den Tisch zu bringen. Dafür wurde ein Kalbshals von fünf Pfund mittels des sogenannten Schmetterlingsschnitts aufgeblättert. So ergibt sich ein großes Rechteck, welches nochmals durch Klopfen vergrößert wurde. Die ganze Fleischfläche wurde mit Estragonsenf dünn eingestrichen. Darüber kam dann ein dünner Film von Kalbsbrät, gewürzt mit reichlich Petersilie. In der Zwischenzeit hatte HaJo drei Kalbsnieren fein säuberlich geputzt und geschnitten.

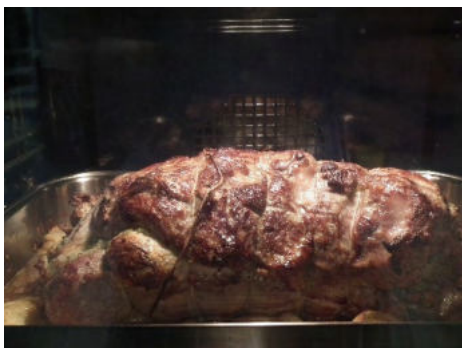
Selbige wurden ganz kurz in der Pfanne angeschwankt und anschließend auf dem Fleisch verteilt. Mit Dirks Hilfe wurde das Fleisch dann eng aufgerollt und mit einem Fleischfaden festgebunden. Goldbraun angebraten kam es dann für knapp zwei Stunden in die Röhre. Auf dem Teller wurde eine Scheibe des Kalbsnierenbratens von einem großen Löffel Champignonspinat und einer Portion breiter Kürbisnudeln begleitet. Dazu tranken wir einen Schluck Spätburgunder Kabinett von der Roten Halde aus Sasbach. Allen beteiligten Köchen gilt ein herzlicher Dank für das tolle Ergebnis.



Als krönender Abschluss servierte uns Alexis ein schokoladenummanteltes Quittenparfait, wie es schöner hätte nicht sein können. Umlegt war das Parfait mit karamellisierten Quittenspalten. Leicht geröstete Pistazien rundeten das Dessert geschmacklich ab. Dazu tranken wir ein Glas Crémant von Bercher-Schmidt. Herzlichen Dank Alexis!

Dem Tischler, HaJo, sei Dank gesagt für seine kreative Tischdekoration. Nicht nur die badischen Farben waren sehr präsent, nein, auch das Badnerlied wurde zum Besten gegeben! Gedankt sei auch allen helfenden Händen am Herd und an der Spüle, ohne die kein Kochabend zu einem so schönen Erlebnis werden könnte.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser, 12.11.2018





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

Kochabend vom 08. Dezember 2018 im Cook & Live Freiburg

Menü:

Amuse: Karl-Heinz	Löffel mit gegrilltem Thunfisch mit Japan-Lack, <i>Champagner Pommern</i>
Vorspeisen: Josef und Harald	Stopfleber von der Ente <i>2016er Gewürztraminer Weingut Ziereisen</i>
Alexis und Markus H	Meeresfrüchte-Risotto <i>2012er Chardonnay Spätlese trocken, Bischoffinger Rosenkranz, Weingut Bercher-Schmidt</i>
Hans	gegrillter Zander auf Roter Bete <i>2017er Grauburgunder trocken, Staatweingut Blankenhornberg</i>
Hauptgang: Dirk	Roastbeef mit Salsa verde, glasiertem Muskatkürbis, Kartoffel-Apfel-Gratin und Rotkohl-Sorbet <i>2011er Regent Spätlese trocken, Weingut Marget Heitersheim</i>
Dessert: HaJo und Marius	Geeistes Waldbeeren-Tiramisu mit süßer Basilikumsauce <i>1998er Riesling Hochgewächs trocken, Thörnicher Engaß, Weingut Herrmann Ludes</i>

Anwesende Brüder: OO Alexis **Schmelzer**, CL Hans **Kreim**,
Marius **Dold**, Dirk **Esser**, Markus **Frank**, Hans-Georg **Friedel**,
Markus **Heiny**, Harald **Krüger**, Josef **Obert**, Rudolf **Saier**, Gerd **Schmidt**,
Karl-Heinz **Stöhr**, Hans-Joachim **Volz**

Gäste: unsere Schwägerinnen

Ein Chuchijahr neigt sich zu seinem Ende zu, und mittlerweile ist es schon Brauch, dass wir am letzten Kochabend des Jahres für unsere Schwägerinnen kochen. Für diesen Anlass haben wir wieder die Küche bei Cook & Live angemietet. Da ein großes Programm stressfrei bewältigt werden sollte, haben sich die Kochbrüder schon ab 12.30 Uhr getroffen. So war ausreichend Zeit, um die Posten zu beziehen und mit den Vorbereitungen zu beginnen. Zur Stärkung hat unser Rudolf noch Weißwürste, Brezeln und Bier mitgebracht, damit wir bis zum Service auch nicht verhungern.

Gegen 17.45 Uhr hat unser CL Hans den Abend offiziell eröffnet. Bevor Hans noch einmal Rückblick auf ein äußerst aktives Chuchijahr geben konnte, gratulierten wir Karl-Heinz und

Karin zu ihrer Hochzeit und überreichten ihnen ein Präsent unserer Chuchi mit den besten Wünschen für ein langes, glückliches und gemeinsames Leben. Karl-Heinz lud uns auf ein Glas Champagner Pommery ein. Begleitet wurde der Umtrunk von einem schmackhaften Löffel mit marinierten Meeresalgen, eingelegtem Ingwer, Rettich in Form von zwei Eheringen, Rote Bete Kugeln



und einem fein gegarten und mit Japanlack abgerundeten Thunfisch. Nochmals: das Brautpaar soll hochleben!!

Im Januar konnten wir zwei 25jährige Jubiläen (Hans-Georg und Rudolf) sowie ein 50jähriges Jubiläum (Markus Frank) feiern. Im weiteren Jahresverlauf hatten wir ein großartiges Essen mit Damen im Ammolite in Rust, eine CdC-Prüfung, zwei Omelette-Prüfungen, den Weinflirt im Weingut Schloß Ortenberg, die Chochete mit Gaggenau und Molsheim, einen Bruder neu aufgenommen, unseren Chuchi-Ausflug mit Gästen nach Straßburg und die Chochete mit den Cheleschwingern in Basel-Binningen. Ein ausgefülltes Jahr 2018!



Als erste Vorspeise bereiteten uns Josef und Harald eine gebratene Scheibe Escalope von der Ente, auf gegarten Lauchzwiebeln, umrandet von Zitrusfrüchten.

Die Lauchzwiebeln wurden alle exakt auf die gleiche Länge geschnitten, so dass ein Rechteck gelegt werden konnte. Die in gleicher Größe geschnittenen Zitrusfrüchte bildeten den Rand, und auf dem Rechteck wurde dann das Stopfleberschnitzelchen präsentiert. Ein Bild wie gemalt!!

Dazu serviert wurde ein Glas Gewürztraminer vom Weingut Ziereisen aus Efringen-Kirchen. Ein wunderbarer Auftakt - Dank an das Team.

Als zweite Vorspeise servierten Markus und Alexis ein Meeresfrüchte-Risotto mit einer Safran-Zabaione. Richtig guter Carnaroli-Reis wurde mit feingehackten Schalotten angeschwitzt, mit Weißwein abgelöscht und mit Fischfond langsam gegart. Zum Schluss kam noch etwas feingewürfelter Steinbeißer unter den Risotto. Auf den Risotto kam dann eine gebratene Jakobsmuschel, beste Qualität, und eine gebratene Garnele. Abgerundet wurde dieser Teller mit einem kräftigen Löffel Safran-Zabaione.



Dazu tranken wir ein Glas Chardonnay Spätlese vom Weingut Bercher-Schmidt. Ein Toast auf alle beteiligten Köche!

Dass Dirk, unser Hauptkoch, der mit seinem umfangreichen Gang genug zu tun hatte, noch Zeit fand, um uns auf seinem Saxophon Weihnachtslieder vorzuspielen, verdient besonderes Lob! Die Weihnachtsstimmung wurde dadurch betont, und mancher wurde etwas sentimental. Danke Dirk für diesen Einsatz!!



Als Fischgang servierte uns Hans nach einem Rezept von Douce Steiner einen gegrillten Zander auf Roter Bete mit etwas Meerrettich-Creme-fraîche. Die gekochte Rote Bete wurde in gleichmäßige Würfel geschnitten und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, einen Hauch Meerrettich und Traubenkernöl mariniert. Die Creme-fraîche wurde mit etwas Zitrone, Salz, eine Brise Zucker und natürlich Meerrettich finalisiert. Der Zander wurde erst in einer heißen Pfanne mit wenig Öl auf der Hautseite kross angebraten und dann unter dem Grill fertig gegart.

Zur Dekoration kamen etwas Blutsauerampfersalat und ein Spritzer Rote Bete-Saft auf den Teller. Dazu tranken wir einen Grauburgunder trocken vom Staatsweingut Freiburg. Allen zum Wohle!!

Nun kam Dirks großer Auftritt als Hauptspeisler! Roastbeef mit Salsa verde, glasiertem Muskatkürbis, Kartoffel-Apfel-Gratin und Rotkohl-Sorbet, das will erst einmal alles koordiniert werden! Doch mit gutem Zeitmanagement, guten Geräten und Ruhe lässt sich viel bewältigen, wie wir erlebt haben. Doch der Reihe nach. Rund 4 kg Roastbeef wurden in einer sehr großen Eisenpfanne scharf angebraten. Als das Fleisch von allen Seiten eine schöne goldene Farbe hatte, kam es in den Holt-O-Mat bei 90 Grad. So konnte es für Stunden vor sich hin garen.



Je mehr sich die Kerntemperatur dem Zielwert näherte, umso mehr wurde die Ofentemperatur reduziert. Es war also genug Zeit, um aus dem Muskatkürbis Kugeln zu stechen, zu garen und zu glasieren. Kartoffeln und Äpfel mussten für das Gratin geschält und in Scheiben geschnitten werden. Die Kartoffel- und Apfelscheiben wurden auf ein großes Ofenblech geschichtet, gewürzt und mit Sahne bedeckt - dann ab in den Ofen. Rotkohl-Sorbet wurde im Pacojet hergestellt (Details siehe Rezept). Lediglich die Salsa verde wurde schon zuhause hergestellt. Die Freude war groß, alles hat wunderbar funktioniert und alle Schwägerinnen und Brüder genossen einen außergewöhnlichen Hauptgang. Dazu servierte Dirk einen Rotwein, Regent Spätlese vom Weingut Marget aus seinem Heimatort Heitersheim. Kompliment an den Hauptspeisler!!

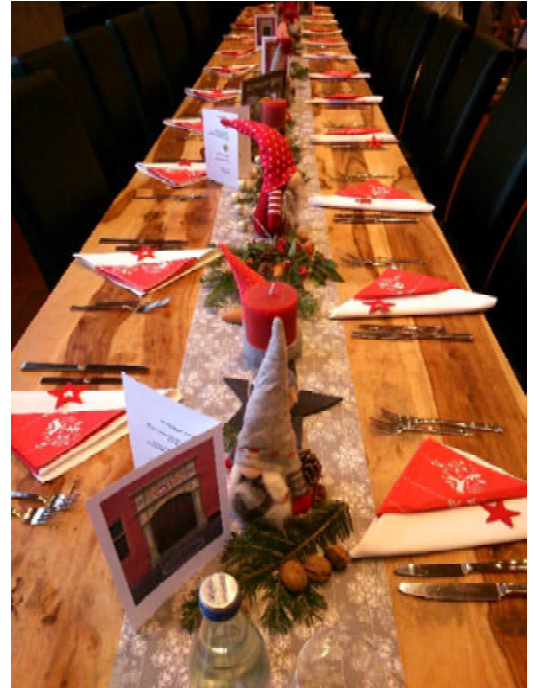
Eine schwere Aufgabe mit dem Dessert hat Hajo übernommen. Dankenswerterweise ist er für den eigentlichen Nachspeisler eingesprungen, der beruflich verhindert war. Hajo ließ sich, ohne bisherige Erfahrung mit dieser Rezeptur, auf das geplante Dessert „Geeistes Waldbeeren-Tiramisu mit süßer Basilikumsauce“ ein. Und wir konnten erleben, welch ein großer Patisserie Hajo ist! Sein Dessert war eine würdige Krönung eines insgesamt großen Weihnachtsessens.



Mit einem kräftigen Schluck Riesling, Hochgewächs trocken vom Thörnicher Engaß aus dem Weingut Herrmann Ludes, ließ sich nur noch zufriedenes Gemurmel vernehmen. Herzlichen Dank an Hajo.

Ein ganz besonderer Dank gilt unserer Schwägerin Sabine Saier für die außergewöhnlich geschmackvolle Dekoration unserer weihnachtlichen Tafel. Es war eindeutig zu sehen, dass so viel Geschmack und Detailverliebtheit nur feminin sein kann - herzlichen Dank Dir, liebe Sabine.

Gedankt sei auch allen helfenden Händen sowohl am Herd als auch an der Spüle.



Mit diesem Kochabend ging ein sehr schönes und ereignisreiches Jahr zu Ende. Allen Brüdern und Schwägerinnen wünsche ich eine segensreiche Adventszeit, erholsame Feiertage und einen guten Rutsch in ein gesundes und kulinarisch interessantes Jahr 2019.

Bericht: Hans Kreim, Bilder: Hans Kreim, Dirk Esser, Karl-Heinz Stöhr, 12.12.2018