Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 1 Januar|Februar 2009

Bayern-Marmitage

Aus den Chuchis

Ordensprovinzfest
Weser-Ems/Niedersachsen

© Rachael Santillan - Fotolia.com

Notiert:

In der letzten Ausgabe des Hummer 11+12 /2008 wurde bei der Bankverbindung eine falsche Bankleitzahl (BLZ) angegeben.
Richtig ist: 760 200 70
Die richtige Bankverbindung lautet also komplett:
Hypo Vereinsbank Nürnberg
BLZ 760 200 70
Konto-Nummer 4230 116

Liebe Kochbrüder,
wir suchen unter Euch freie Mitarbeiter für die Erstellung unserer Clubzeitschrift HUMMER, die uns mit Berichten, neuesten Rezepten und dergleichen versorgen können - also mit allem was mit unserem Hobby Kochen zu tun hat.
Bei Interesse bitte bei GK Hans-Peter in der Geschäftstelle Rüsselsheim melden.
Ich freue mich schon auf Eure Zuschriften.

Euer GK Hans-Peter

Impressum

Herausgeber:
Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:
Burggrafenlacher Weg 4
D-65428 Rüsselsheim
Telefon 0 61 42 - 16 16 96
Telefax 0 61 42 - 16 16 97

Internet:
webmaster@cc-club-kochender-maenner.de
www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:
Werner Berger GMdC
Am Bergkamp 12
49143 Bissendorf
Telefon 0 54 02 - 81 90
Telefax 0 54 02 - 81 99

Layout & Produktion
Frithjof F. Konstroffer GMdC

Druck und Verarbeitung:
Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG
Gagernstraße 10-12
64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise:
6 Mal pro Jahr

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redakrion.
Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.

Rückblick 2008 – Vorschau 2009 ...

Werte Kochbrüder,

wie bereits angekündigt, erscheinen ab Heft 1/2009 unsere Clubnachrichten „Hummer“ im eigenen Vertrieb. Ich hoffe, dass die Chuchileiter zügig das Heft an ihre Chuchi-Mitglieder weiter gegeben haben.
Bitte unterstützt uns auch weiterhin mit lesenswerten Berichten, Informationen und interessanten Bildern. Auch sind wir dankbar für produktive Anregungen, wie wir unsere Clubnachrichten zukünftig neu gestalten können.
Im Rückblick darf ich noch einmal an den Großrat in Nürnberg erinnern, der von unserem Großalmosenier Hans Bingenheimer in bewährter Manier veranstaltet wurde. Über den Verlauf des Großrates und die Wahlen wurde bereits im Hummer ausführlich berichtet.
Nicht versäumen möchte ich, mich auf diesem Wege nochmals bei den beiden ausgeschiedenen Ordensoberen Günter Reitz und Heinz Röder zu verabschieden und ihnen meinen Dank für ihre jahrelange Mitarbeit auszusprechen.
Auch unser „Kochen im Grünen“ kann als Erfolg gewertet werden. Zumal diesmal das Wetter uns durch viel Sonnenschein und sommerliche Temperaturen unterstützt hat.
Dank an alle Kochbrüder, die durch ihren Einsatz am Freitag und Samstag in Ketsch zur Verköstigung beigetragen haben. Leider konnte auch in diesem Jahr wieder kein Kochwettbewerb durchgeführt werden. Hier bitte ich um Anregungen, wie wir tagsüber samstags für mehr Unterhaltung sorgen können.
In zunehmenden Maße vermisse ich bei unseren Großveranstaltungen „Kochen im Grünen“ und „Grandmarmitage“ die „alten“ gestandenen Kochbrüder, denen keine Anfahrt zu weit war und die bereit waren, an den Höhepunkten des Clublebens teilzunehmen, obwohl man sich für die Kosten auch „1 Woche Antalya“ leisten könnte.
Das Grandmarmitage 2009 in Hamburg ist sicherlich die Nagelprobe, ob auch zukünftig derartige Veranstaltungen von unserer Bruderschaft noch durchgeführt werden können.
Ich weiß unser Grandmarmitage bei den Hamburger Kochbrüdern unter Leitung von Udo Jensen in besten Händen. Die Veranstaltung findet in einem würdigen Rahmen statt und Hamburg ist immer eine Reise wert.

Bitte merkt Euch noch folgende Termine vor:

Großrat vom	**15.-16.05.2009**	**in Bielefeld**
Grandmarmitage vom	**28.-30.08.2009**	**in Hamburg**

Ich hoffe auf Eure Unterstützung im vor uns liegenden Jahr mit vielen konstruktiven Anregungen und freue mich, Euch bei nächsten Gelegenheiten, bei Veranstaltungen oder Kochprüfungen, wieder zu sehen.

Euer Großkanzler

Hans-Peter Schäfer

Chuchi Pompejanum Aschaffenburg gestaltet „Kulinarisches Intermezzo“

Im Rahmen der 21. Aschaffenburger Bachtage gastierte am 02.08.2008 im Kreuzgang der Stiftsbasilika Sankt Peter und Alexander die weit über die Grenzen hinaus bekannte Sopranistin Ruth Liebscher gemeinsam mit dem von Absolventen des Sankt Petersburger Konservatoriums gegründeten Quartett Musica Petropolitana. Das Kammerkonzert, in dessen Mittelpunkt neben anderen Kompositionen Kantaten von Johann Sebastian Bach standen, übertraf die Erwartungen des Puplikums in hohem Maße. In der Pause des Konzerts hatte die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg für die zahlreichen Konzertbesucher ein „Kulinarisches Intermezzo“ vorbereitet.

Neben einem mit Roquefort gefüllten Windbeutel fanden die Gäste ein Ratatouille unter einer Scheibe Hähnchenbrust, eine in ein Crepe eingerollte Räucherlachsscheibe mit Meerrettich-Sahne-Creme, ein Vitello Tonato und einen Spieß aus gewürzten Mozzarellakugeln und Kirschtomaten. – Dazu hatten die Besucher die Wahl zwischen einem Glas 2006er Eschendorfer Berg Müller-Thurgau und einem Glas 2005er badischen Spätburgunder aus dem Markgräfler Land. Auf Wunsch wurde natürlich auch ein erfrischendes Mineralwasser ausgeschenkt.

Wie schon im Jahr 2001 fand auch die diesjährige Bewirtung in der Konzertpause großen Anklang beim Publikum – und die Pompejaner konnten sich wiederum über viel Lob und Anerkennung freuen. Die Anstrengung hat sich also wieder einmal gelohnt.

Paul Scholze

Das kulinarische Angebot im Einzelnen ....

.... und im Gesamten. Zufrieden nach getaner Arbeit

Benefizkochen der Chuchi Bonn-Bad Godesberg

Im Rahmen eines „Tages der offenen Tür“ der Kinderklinik in Sankt Augustin trafen sich engagierte Hobbyköche aus der Chuchi Bonn-Bad Godesberg am 7. September 2008, um für schmerzkranke Kinder etwas Gutes zu tun. Von 14.00 bis 17.00 Uhr backten Roland Frötschel, Martin Schmidt-Niemann und Ehrenfried Schindler Crepes um die Wette. Es wurden insgesamt 270 frischgebackene französische Pfannkuchen an die hungrigen Mäuler für den Gegenwert von 1€ verteilt. Traditionsgemäß wird zwar im Rheinland dazu Zuckerrübensirup gereicht, die überwiegende Mehrheit der Kinder ließ sich aber zu Nuss-Nougat-Creme überreden.

Die Resonanz war überwältigend, so dass auch nach Ende der Veranstaltung noch ein wenig Teig angesetzt werden musste, damit auch die Letzten in der Warteschlange bedient werden konnten. Vielleicht war auch die ausgeklügelte Rezeptur Grund für die große Nachfrage. - Eine rundum gelungene Aktion der Kochbrüder aus Bonn-Bad Godesberg.

Der Erlös kam ausschließlich dem Verein „Arbeitskreis Schmerz im Kindesalter e.V.“ zugute. Am Ende der Veranstaltung konnten die Brüder € 300,- für gute Zwecke an den AKSiK übergeben.

Asklepios Klinik Sankt Augustin GmbH
Dr. Ehrenfried Schindler, Ärztlicher Direktor

Kinder freuen sich schon

Nun legen sich die Bonn-Bad Godesberger Pfannkuchenbäcker mächtig ins Zeug ...

Apprenti Jacob Höfner, Gockel-Chuchi, Kulmbach erkochte sich am 4. Mai 2008 im CC-Marmitenhof in Heinersreuth den Rang des Chef de Chuchi

Die Jury, der LK Max Seliger vorstand, verwöhnte er und sein Team Günther, Thomas und Wolfgang mit nachstehendem Menü:

Kabeljau-Crostini
*****
Blätterteigtasche mit fränkischem Spargel
und Bärlauchsabayon
*****
Rahmsuppe von acht Kräutern
mit pochiertem Landei
*****
Flusskrebse auf Erbspüree mit Kartoffelstroh
*****
Jungschweinfilet im Brotmantel
mit Pommery-Senf-Sauce
*****
Buttermilch-Kirsch-Eis auf Sauerrahmsauce
mit altem Balsamico

LK Max gratuliert frisch gebackenem CdC zum Erfolg

Die gereichten Weine harmonierten mit den gebotenen Gerichten. In seiner Laudatio lobte der LK die erbrachte Leistung, brachte zum Ausdruck, dass diese schon fast MdC-Anforderung entsprach, was ja auch in der Bewertungspunktzahl von 8,8 zum Ausdruck gekommen sei.
Wenn auch mit reichlicher Verspätung auch von meiner Seite herzlichen Glüchwunsch zum Hummer am blauen Band.

ARGUS

Brüder der neuen Chuchi Albrecht Dürer, Nürnberg, genossen am 17. August 2008 mit Gästen ein selbst gezaubertes Gründungsessen

Nürnberg ist um eine CC-Küche reicher. Die Albrecht-Dürer-Chuchi hat sich in unserem Club frisch etabliert. Sie besteht aus acht Kochbrüdern, die alle profunde Kocherfahrung und hohe Kochleidenschaft mitbringen. Ihr gemeinsames Ziel ist, mit herausragenden Fertigkeiten Menüs zuzubereiten und diese im perfekten Rahmen mit korrespondierenden Getränken zu genießen. – Auch wenn der Anspruch besteht, können und wollen sie sich nicht mit Spitzenköchen, die ihre Vorbilder sind, messen.
Am 17. August 08 erfolgte nach Gründung das Gründungsessen, an dem von der Paten-Chuchi, der Turm-Chuchi, Nürnberg, GA Hans Bingenheimer und CL Hans Kammerer, als weitere Gäste LK Wolf

Eine rundum zufriedene Runde der neuen Kochbrüder und ihrer Gäste

Steger und LK Max Seliger sowie CL Dieter Schmidt von der Nürnberger Knofel-Chuchi teilnahmen.
LK Dr. Wolf Steger fällt in diesem Zusammenhang eine besondere Rolle zu: Er stellte den „Dürern“ für das Ausleben ihres Hobbies Räumlichkeiten mit professioneller Einrichtung zur Verfügung, die all ihre Wünsche erfüllen.

Der Albrecht-Dürer-Chuchi gehören Pierre York Hiener, Dr. med. Willi Keller, Hans Kropf, Roland Nowak, Dr. med. Giovanni Ramagnoli, Prof. Dr. Dr. med. Uwe Schrell (Chuchileiter), Manfred Zapf und Hermann Ziaja an. Im Internet ist die Chuchi unter www.albrecht-duerer-chuchi.de zu finden.

Amuse gueule Trilogie
Erbsenschaumsüppchen mit Scampi
Lammfilet mit Wirsing
Marsala Zabaglione
*****
Fränkische Hochzeitssuppe
*****
Kalbshaxen vom Landeskanzler mit böhmischen
Knödeln, Minikarotten und nappiertem Kalbsjus
*****
Versoffene Jungfern (für jeden Eine)
*****
Käseauswahl

Sich und ihre Gäste verwöhnten unsere neuen Kochbrüder mit und jeweils passend gewählten Getränken. Die Brüder und ihre Gäste waren sich zum Abschluss einig: Eine gelungene Veranstaltung.

ARGUS

Roland-Chuchi, Bremen, richtet Fest 2008 der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen aus

Während die Bremer Brüder in der Küche werkelten ....

... labten wir uns am kleinen Mittagsimbiss

Und natürlich waren aus allen Chuchis – Roland- und Schnoor-Chuchi, Bremen, Delmenhorst, Sülfmeister Lüneburg, Grönegau-Melle und Ritter der Tafelrunde, Schledehausen – zumindest einige Brüder rechtzeitig eingetroffen. Ihr gemeinsames Ziel ist, Kontakt unter- und miteinander zu pflegen.
Das regte die Unterhaltung in Gruppen und Grüppchen an, während die Brüder der Roland-Chuchi in ihrer Küche noch mit der Fertigstellung eines kleinen Mittagsimbisses beschäftigt waren. Anschliessend boten sie uns ein hochinteressantes Nachmittagsprogramm:
Mit dem vor dem Haus wartenden Bus und einem exzellenten „Stadtführer“ ging's zunächst ab zum Bremer Flughafen, dort in die Bremenhalle, in der uns unser Führer bewies, dass Bremen nicht nur Hanse- sondern auch Luft- und Raumfahrtstadt ist. Dokumentiert wurde uns dies zunächst per Repliken und Teilen von Raumfahrtgeräten, in anderen Räumen durch Flugzeuge der 30er Jahre von Fokker und Junker, später im Blick auf das Flugfeld auch durch die zur Aufnahme von Fracht und/oder Fluggästen bereitstehende Maschinen der Gegenwart.

Gurken-Wasabi-Shooter
mit Matjestatar
*****
Gazpacho
*****
Rochenflügel
auf geschmorten
Aprikosen
und Curry-Vinaigrette
*****
Ravioli vom Ochsenschwanz
*****
Warmer Schokoladekuchen
mit Sabayone und
Tahiti-Vanille-Eis

Dann fuhren wir nochmals weiter, zu Ausstellungsräumen mit technischen Zeichnungen, Aufnahmen und Originalteilen modernster, im Einsatz befindlicher Raumfahrtstationen. Wir sammelten beachtenswerte Eindrücke – fuhren dann zurück zu den Brüdern, die sich ausgiebig mit der Zubereitung des Abend-Menüs beschäftigten und uns mit beigefügtem Menü verwöhnten. Natürlich reichten die Rolande zu jedem Gang den passenden Wein. Der finanzielle Anteil, den jeder Teilnehmer am Gesamtangebot – Mittagsimbiss, Bus, Führungen und Eintrittskosten sowie Abendessen – zu leisten hatte, war aus meiner Sicht gering. Nach dem Essen saßen wir noch einige Zeit zusammen, sprachen miteinander, genossen den Abend.

In der Bremerhalle des Airports bewies uns die Hanse-Stadt, dass sie auch eine der Luft- und Raumfahrt ist

Zu bestaunen gab's auch eine kleine Ju aus früheren Tagen

Auf freiem Flugfeld wurd's dann modern

Die relativ frühe Abfahrtszeit des fest gebuchten Zuges zwang mich, die Gesellschaft der Kochbrüder als Erster zu verlassen.
Dem Ausrichter und den Brüdern der Roland-Chuchi an dieser Stelle noch einmal herzlichen Dank für die Organisation dieses eindrucksreichen Provinzfestes 2008.

ARGUS

Geschmackvoll eingedeckte Tischein hübsch dekorierten Räumen ...

Gurken-Wasabi-Shooter

Gazpacho

Rochenflügel

Ravioli vom Ochsenschwanz

Das köstliche Dessert

Es schmeckte alles

Bayern feiern Marmitage 2008 vom 19. bis 21. September in schwacher Besetzung

Man traf sich am 19.09. spätestens zum Abendessen im Domizil Landwehrbräu-Hotel in Reichelshofen bei Rothenburg o.d.T. Und wären nicht eine Anzahl Kochbrüder und Schwägerinnen aus den Provinzen West-Westfalen sowie Weser-Ems/Niedersachsen angereist, hätte ein Neuner-Tisch ausgereicht, die anwesenden Bayern (3 Kochbrüder, Rest Schwägerinnen und Freunde des LK) mit einem 3-Gänge-Menü zu beköstigen. Dank der „Auswärtigen“ wurde doch eine lange Tafel notwendig, an der sich wie stets innerhalb der Teilnehmer zunächst eine rege Unterhaltung entwickelte, der sich dann stiller Genuss regionaler Spezialitäten anschloss.

Waldpilzcremesuppe mit Croutons
*****
Fränkischer Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
*****
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanille-Eis

Natürlich wurden uns auch fränkischer Wein und Landwehrbräu-Bier unterschiedlicher Sorten zum und nach dem Essen angeboten. – Es wurde kein langer Abend, denn wir hatten Sonnabend ein reiches Programm zu absolvieren.

Weil’s schon um 9.00 Uhr mit dem Bus losgehen sollte, trafen wir uns bereits um 8.00 Uhr zum Frühstück, bedienten uns am reichhaltig bestückten Buffet, ließen uns Kaffee oder Tee schmecken, begaben uns anschließend auf den Parkplatz des Hotels, von dem uns der

Das „schwarze Lamm“ lädt ein

Bus - etwas verspätet - abholte, um uns zum Ausgangspunkt der geplanten Wanderung durch das liebliche Taubertal zu transportieren. Nun machten wir uns auf den etwa 7 km langen Weg in Richtung Rothenburg, erfreuten uns immer wieder an reizvollen Blicken auf und in eine herrliche Landschaft, durch die wir bei bedecktem Himmel flotten Schrittes wanderten. Unser Weg endete in einem kleinen Ort unterhalb Rothenburgs, in dessen Kirche wir den Altar besichtigen wollten, doch nicht konnten, da zu dieser Stunde gerade Taufen vorgenommen wurden. Ein paar Schritte weiter fanden wir das Gasthaus „Zum schwarzen Lamm“, kehrten dort kurz zu einer kleinen

Auf der Fahrt ins Taubertal

Orientierungsrast

Warten auf Imbiss

Blick ins Taubertal

Rothenburgs Rathaus mit Marktplatz

Reinhardt begrüßt neuen Freund

Am Brunnen vor dem Hause ...

Blick auf den Heilig-Blut-Altar

Stärkung ein (ich leistete mir ein Paar Weißwürscht), gönnten uns auch ein Bierchen vom Landwehrbräu, machten uns dann auf den Anstieg nach Rothenburg, der an der Klingenbastei endete, von dort in Rothenburgs Innenstadt führte.
Wir bummelten - noch geschlossen - über die Klingengasse zur St.-Jakobs-Kirche. Dort trennte man sich in Gruppen, die ihre eigenen Wege gingen. Mit Kochbruder Reinhardt betrat ich die Kirche, bezahlte brav den Eintritt, bewunderte die schlanken und doch mächtigen Säulen, die sehenswerten Nebenaltäre und den prächtigen Hauptaltar, die farbenfroh gestalteten Fenster - und natürlich auch den Heilig-Blut-Altar von Tilman Riemenschneider, der das heilige Abendmahl, den Einzug Jesu in Jerusalem und die Ölberg-Szene zeigt, zu den schönsten Altären Süddeutschlands zählt.
Nach dem Besuch wanderten wir weiter zum Marktplatz, trafen dort in einem dem Rathaus gegenüber liegenden Cafe wieder einige Kochbrüder beim etwas verspäteten Mittagsimbiss, genossen ein Kännchen Kaffee, unterhielten uns angeregt, brachen später zur weiteren Wanderung auf, um noch einige Sehenswürdigkeiten der Stadt in Augenschein zu nehmen. Nächstes Ziel war Käthe Wohlfahrt's Laden. Mit seinem ganzjährig üppigen Angebot an Weihnachtsartikel ein echter Anziehungspunkt für die Besucher Rothenburgs. Unser „Durchmarsch" währte länger als geplant. Dann ging's weiter zum „Reichsstadtmuseum" dem wir auch einen Besuch abstatteten. Anschließend Rückwanderung zum Ausgangspunkt und Marsch zum Parkplatz 5, auf dem uns unser Bus bereits zur Rückfahrt nach Reichelshofen erwartete. - Dort angekommen, blieb uns noch ausreichend Zeit eine kleine Ruhepause einzulegen. Das Abendessen war für 19.00 Uhr angesagt.

Fröhliche Weihnacht in Käthe's Laden

Und wie erwartet, trafen alle Teilnehmer pünktlich im Saale ein, nur der Ausrichter musste schon am Nachmittag zurück nach Nürnberg starten, um dort an einer Geburtstagsfeier teilzunehmen, zu der er sein Erscheinen schon vor Langem zugesagt.

Unser Domizil

Am Abend in freudiger Erwartung

Wir nahmen unsere Plätze ein, freuten uns auf das angekündigte 4-Gänge-Menü dessen einzelne Speisen und Gerichte wir mit Genuss verzehrten. Die sich am Tische entwickelnde Unterhaltung war wiederum rege, nicht nur die alkoholischen Getränke sorgten für Stimmung – auch das Stühlewechseln trug dazu bei.
Da ich am nächsten Morgen ausgeruht die Heimfahrt antreten,

Vorspeisenteller mit Krabben, hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellen- und Makrelenfilet, Atlantikzungen-Lachsroulade
*****
Klare Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Grießklößchen
*****
Gebratene Perlhuhnbrust auf Calvadosrahmsoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade
*****
Dessertteller „Landwehrbräu"

Der Vorspeisenteller

Das Süppchen

Der Hauptgang ... zum Anbeißen

Das Dessert – nicht nur Augenweide

Kochbruder Gerhard wieder heil zurück nach Osnabrück bringen wollte, hielt ich es für angebracht, mein Haupt rechtzeitig aufs Kissen zu legen. Und ich tat's auch.
Nach einem anregenden Frühstück vom Buffet starteten Bruder Gerhard und ich, zunächst einige Kilometer über die Landstraße, um im nächsten Ort zu tanken, dann auf die Autobahn über Würzburg, Kassel, Paderborn nach Hause.
Den Ausflug nach Rothenburg und die Tage im Frankenland habe ich genossen, mich im Kreise der Brüder ...wohl gefühlt.

Euer ARGUS

Chuchi Baden-Baden feierte im Juli 2008 „Mediterranes Sommerfest mit Damen“

Am Samstag, 05.07.2008, trafen sich über 40 Kochbrüder und Schwägerinnen in Baden-Baden zum traditionellen „Sommerfest mit Damen“. Die Chuchi Baden-Baden hatte auch aus allen badischen Chuchis jeweils zwei Kochbrüder mit Begleitung zum gemeinsamen feiern nach Baden-Baden eingeladen. - Chuchileiter Ansgar Hoferer begrüßte die angereisten Gäste mit einem „Cava“ der Extraklasse und kleinen Häppchen mit Beluga-Kaviar oder mit Ziegenfrischkäse, Trüffelhonig und Pistazien. Die badischen Chuchis waren fast vollzählig vertreten und genossen im „Balger Gemeindezentrum“, dem Kochdomizil der Baden-Badener, das tolle Wetter, und den mit Live-Musik untermalten Abend.

VGK Dr. Joachim Hofbauer und LK Bernd Aldinger waren ebenso unter den Gästen wie die Ehefrauen der in den letzten Jahren verstorbenen Kochbrüder.

Am mediterranen Buffet mit zahlreichen Spezialitäten, wie rosa gebratene Thunfischfilets, Pollo (Hähnchen), Lammkeulen vom selbst gebauten Großgrill mit passenden Beilagen und leckere Desserts -alles mit passenden Getränken- konnten sich alle Anwesenden entweder im stilvoll dekorierten Festsaal oder auf der mit Fackeln beleuchteten Terrasse bei typisch mediterranem Baden-Badener Wetter in gemütlich-geselliger Runde unterhalten und Erfahrungen austauschen.

LK Bernd Aldinger bedankte sich bei den Baden-Badener Brüdern für deren Gastfreundschaft und ihren Einsatz für die Gemeinschaft der Badener Chuchis.

Einige Kochbrüder, die neben der Koch- auch die Tanzkunst beherrschen, zeigten zu späterer Stunde, wie man in Baden feiert.

Ein für Alle lange in Erinnerung bleibender Abend ging irgendwann zu Ende und man versprach sich, gegenseitig solche „Treffen“ in der Ordensprovinz zu pflegen.

CL Ansgar Josef Hoferer, MdC

Impressionen

Seit 26. Juli 2008 trägt Kochbruder Dr. Dr. Gerhard Rossbach, CL der Chuchi Ritter der Tafelrunde, den Hummer am gelben Band.

Er ist der dritte Bruder der Chuchi in Schledehausen, der sich dieser Prüfung stellte. Seine Vorgänger sind Werner Berger und Heiner Eichberg. Bruder Gerhard hatte die feste Absicht, seine Juroren, OO und Chevalier Werner Berger, LK Eckhardt Ritzrau sowie CL und MdC Uwe Dütscher, Grönegau-Chuchi, Melle, mit nachstehend aufgeführtem, anspruchsvollen Menü zu überzeugen:
Und das gelang ihm auch. Als Assistenten hatte er sich seine Kochbrüder Reinhard Bethge und Johannes Tholen gewählt, die ihm engagiert zuarbeiteten. Die Meinung der Jury nach Abschluss des Mahles: Prüfung eindeutig bestanden und des Hummer am gelben Band würdig.

Focaccia tonnata
*****
Melonensuppe mit Mozzarellapäckchen
*****
Spaghetti mit Thunfisch und Fenchel
*****
Pfirsich-Lavendel-Sorbet
*****
Gratin von Auberginen und Lamm
*****
Pochierte Honigpfirsiche
*****
Espresso

Nach entsprechender Laudatio des LK durfte der Proband das Zeichen seines neuen Ranges entgegen - und dann kniend den Löffeltrunk einnehmen.
Nochmals Glückwunsch, lieber Gerhard.

ARGUS

Focaccia tonnata

Die großzügig eingedeckte Tafel

Prüfling im konzentrierten Einsatz

Zur Hand gingen ihm seine Brüder Johannes (links) und Reinhard

Später, beim Espresso in gemütlicher Runde ....

Das Rezept zum Titelbild:

Lammkoteletts mit Rosmarinkruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Lammkotelett am Stück mit Knochen
100 g Lammabschnitte
1 Zwiebel, fein geschnitten
1/4 l Fleischbrühe
1/8 l Rotwein
1 TL Mehlbutter (Mehl und weiche Butter zu gleichen Teilen vermischt)
1 Zweig Rosmarin
2 Stängel Blattpetersilie
30 g getrocknete Tomaten, (am Vortag in Wasser eingeweicht)
1 Schalotte,
fein geschnitten
1 Knoblauchzehe,
gepresst
1 EL Weißbrot,
gerieben

*****

Empfohlene Beilagen:
Kartoffelplätzchen, Risotto oder Kartoffelgratin

Zubereitung:

Knochen der Lammkoteletts sauber putzen. Fleisch salzen, pfeffern und in etwas Olivenöl von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
Die Fleischabschnitte würfeln und zusammen mit der Zwiebel anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen, diese etwas einkochen, dann wieder etwas Brühe zugeben. Insgesamt ca. 20 Minuten köcheln und zwischendurch immer wieder mit Brühe ablöschen, zuletzt den Rotwein zugeben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit etwas Mehlbutter binden.
Für die Rosmarinkruste Rosmarin, Petersilie und getrocknete Tomaten fein hacken. Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Rosmarin, Petersilie und Tomaten zufügen, mit Salz würzen und mit den Weißbrotbröseln binden. Die Lammkoteletts mit der Paste bestreichen und unter dem Grill noch kurz gratinieren.

Guten Appetit!