



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2019



*Und auf der Seite 2 ...
...das Rezept zur Hummersuppe*

Grossrat in Kiel mit toller Beteiligung

 **Jetzt wird's höchste Zeit, sich für
das Kochen im Grünen anzumelden**

 **Die Bayern haben jetzt wieder drei Landeskanzler**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**





Weiterbildung beim Sternekoch für die Dreiländ-Chuchi Lörrach

„Das Bessere ist der Feind des Guten“ und wo kann eine noch junge Chuchi besser etwas dazulernen als bei einem Meister seines Fachs.

In Bad Säckingen am Hochrhein, bekannt durch den Trompeter von Säckingen gibt es ein kleines feines Sterne-Restaurant mit dem bezeichnenden Namen „Genuss-Apotheke“ Ausgezeichnet seit vier Jahren mit einem Michelin Stern, 16 Punkte im Gault Millau und drei F vom Feinschmecker, kocht Raimar Pilz, unterstützt von seiner Partnerin Annett Ronneberger als Sommelier, für nicht mehr als 20 Gäste.

Kochbruder Hans-Joachim Friedrichkeit organisierte im April einen Kochabend, an dem uns die Genuss-Apotheke für 6 Köche der Dreiländ Chuchi Lörrach und begleitende Damen exklusiv zur Verfügung stand.

Zwei Stunden Kochvorbereitung hatten sich die Herren vorbehalten, derweil besichtigten die Damen die Altstadt von Bad Säckingen und die historische Holzbrücke über den Rhein in die benachbarte Schweiz.

Nach Besprechung des Menüs bei einem Crémant Brut aus dem Winzerkeller Auggener Schäf ging es an die Arbeit: Der Seesaibling musste fachgerecht filetiert und entgrätet sowie in gleichmäßige Stücke für das sous vide vakuumiert werden. Es folgte nur ein wenige Minuten dauerndes Erwärmen im sous vide Bad, genug für die Seesaibling Filets in Sashimiqualität.

Aus grünem Apfelpüree, Zucker und Wasabi entstand ein Grünes Meerrettichsorbet zum Füllen der zusammengerollten Gurkenscheiben.

Neu war die Herstellung der dekorativen Aschehippen aus Wasser, Mehl, Traubenkernöl, Salz und Holzkohlenasche.

Gut gemixt und in der sehr heißen Pfanne ausgebacken verdampft das Wasser, das Öl separiert sich und es entsteht ein schmuckes Gerüst zur Dekoration.

Beim Hauptgang wurde zunächst das Charolais Kalbsfilet pariert, also die Häute und Sehnen entfernt. Nach dem Marinieren für das sous vide vakuumiert und schonend nur etwa 20 Minuten gegart. Danach erfolgte das scharfe Anbraten für die Röstaromen und Würzen der Filets.

Die Petersilienwurzel wurden geschält, gewürfelt und weichgekocht. Mit Rahm und Butter püriert, gewürzt und durch ein Sieb gestrichen.

Zur Dekoration wurden einige Petersilienwurzelscheiben in Traubenkernöl knusprig frittiert.

Beim Dessert machte vor allem die Teig-Herstellung der Brownies mit Nüssen den Naschkatzen unter den Kochbrüdern viel Spaß.

Bei der Gestaltung der dekorativen Zuckerkorkenzieher war die richtige Temperatur der Zuckermasse und ein lockeres Handgelenk gefragt. Nach vielerlei Versuchen mit kaum vorzeigbaren Resultaten, musste dann Chef Raimar Pilz selbst als geübter Profi einspringen. Neben so manchem handwerklichen Trick kam auch die Lebensmittelkunde nicht zu kurz.

Alle Chuchi-Teilnehmer schätzten die ruhige und humorvolle Art von Raimar Pilz, der uns nach kurzer Einweisung oder praktischer Demonstration alle Arbeitsgänge überließ und beratend und erklärend zur Seite stand. Diese Art Fortbildung können wir in einem Jahr fortsetzen, war unisono das Resümee der Kochbrüder, dem auch die Damen gerne zustimmten.

Hans-Joachim Friedrichkeit, Dreiländ Chuchi Lörrach



Amuse Bouche: Ziegentopfen, Rote Beete Sorbet, Joghurt Crumbles und fermentierte Karotte



Vorspeise: Seesaibling – Gurke & Avocadosalsa – grünes Meerrettichsorbet



Hauptgang: Charolaiskalb sous vide – Basilikum & Limecress – grüner Spargel & Petersilienwurzelcreme – Thymianreduktion



Dessert: Frand cru Schokolade – Brombeergel & Mascarpone – Haselnussbrownie & Sauerrahmsorbet