



Slow Food®

Karlsruhe

Kochclub Slowfood 3. Abend am 18. November 2017

Der Kochclub des Conviviums Karlsruhe traf sich am 18. November zum 3. Mal in fröhlicher und koch-begeisterter Runde.

Das Menu war selbstverständlich wieder der Jahreszeit angepasst und aus regionalen Produkten zusammengestellt. Da unser bisheriger „Aktionsraum“ nicht mehr genutzt werden kann, haben dankenswerterweise Sandra und Thomas ihre eigene Küche zur Verfügung gestellt. Begrenzt war die Teilnehmer/innen-Zahl dadurch auf 10 Personen. Es war jedoch für alle ausreichen Platz zum arbeiten, plaudern und genießen.

Die knifflige Aufgabe bestand darin, die Speisefolge auf nur einen Herd abzustimmen. Wie auch beim letzten Mal hat Angelika Uhlig das bravourös gelöst. Ein schöner Einstieg – und Sommer-Abschluss – waren verschiedene Madeira's aus dem Urlaub der Gastgeber. Und zur Stärkung gab es dazu wieder ein **Amuse bouche** – an diesem Abend ein **Rote Bete – Aufstrich**.

Im Vorfeld wurden die Zutaten von den für die einzelnen Gänge Hauptverantwortlichen besorgt und zum Teil ein bisschen vorgearbeitet: z.B. wurde das Wild am Tag zuvor zerlegt und in ein würziges Rotwein-Bad eingelegt. Die Mit-Köche waren schnell verteilt.

Die Zutaten standen bereit, die Gastgeber sorgten für die notwendigen Utensilien, der Esstisch war eingedeckt, es konnte also mit der Schlacht an Töpfen und Pfannen begonnen werden.

Wegen der Garzeit wurde zunächst mit dem Fleisch begonnen: anbraten und in den Backofen verfrachten. Auch das Parfait musste zubereitet werden und in den Tiefkühler wandern.

1. Kastaniensuppe mit Champignons, Rosenkohlblättern und Croutons

Ein wunderbarer, appetitanregender Duft entstand schon bei der Zubereitung der Suppe. Portwein, Schokolade, Vanille und Orangenschalen verhalfen den Maronen zu einer wahren Geschmacks-Explosion. Gekrönt wurde die Suppe mit sautierten kleinen Champignons und Rosenkohlblättchen, und dazu noch Schwarzbrot-Croutons

2. Knackiger Rosenkohlsalat

Danach galt es, die Rosenkohl- und Rohkost-Skeptiker zu überzeugen. Und es ist auch gelungen! Kräftig massiert und mit Granatapfel, Berberitzen und Nüssen vereint wurde ein appetitlicher Zwischengang serviert.

3. Wildragout mit Pflaumen, Rahmwirsing und Maronen -Schupfnudeln

Am Vortag wurden eine Wildschein- und eine Rehkeule entbeint, gewürfelt und in einer gekochten Rotwein-Essigmarinade mit Gemüse und Gewürzen eingelegt. Zunächst kräftig angebraten wurde das Fleisch mit Marinade bedeckt in den Ofen geschoben. Die geköchelte Früchtemischung kam später dazu. Ein Teil des Gemüses der Marinade wurde püriert und am Schluss zum Binden verwendet.

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow
Food Deutschland e.V.

Vereinsregister
Berlin
Charlottenburg
VR 34593 B



Slow Food[®]

Karlsruhe

Der Wirsing – vorher blanchiert – mit Portwein und selbst gekochter Hühnerbrühe abgelöscht, erhielt noch eine Beigabe von leckeren, angebratenen Rinderschinken-Streifen.

Derweil konnte sich den Schupfnudeln gewidmet werden. Die Kartoffeln waren schon vorbereitet. Es wurde getestet wie das Ganze im Dampfgarer funktioniert. Ein Teil der Schupfnudeln landete später im Topf, der andere Teil im Dampf. Zu guter Letzt durften die Teilchen auch noch in der Pfanne eine schöne Kruste annehmen.

Wieder eine gelungene Kombination köstlicher Aromen!

4. Hagebuttenparfait mit Kiwisauce

Selbstverständlich wurde auch dieses Menu mit einem passenden Dessert abgeschlossen. Ein wunderbar cremiges Parfait wurde begleitet von einer fruchtigen Kiwisauce, die mit Honig aromatisiert war.

Weine

Jeder Menu-Gang wurde von passenden Weinen aus der Region begleitet, je nach Gusto rot oder weiß

Eine fröhliche Runde genoss den Abend und freut sich auf den nächsten KochenClub