

Neues aus der Chuchi Melle Grönegau

➔ Nach einer Prüfungsschwemme im Jahr 2018 (3 CdC und 1 MdC von 9 aktiven Mitgliedern) stellte sich im Oktober 2019 unser Bruder Kristiaan der Aufgabe der Maître-Prüfung – und das nur 15 Monate nach der CdC-Prüfung.

Unser Domizil präsentierte sich dieses Mal im Baustellen-Industrielook, aber mit funktionierender Küche und Mobiliar. Doch das schreckte Kristiaans Prüfer VGK Uli Kampmeier, LK Weser-Ems/Bremen Christian Holz und CL Uwe Dütscher nicht ab. Schließlich galt es, das Können unseres Bruders Kristiaan zu beurteilen. Ein Abend und ein Menu, die den Prüfling und die Kochbrüder nicht nur einmal ins Schwitzen



Der erste Prüfungsgang (zweiter Gang im Menü) „Suppe von der roten Zwiebel mit Gruyère Espuma und Kerbelcrouton“ wurde zur modernen und neuen Interpretation eines Küchenklassikers mit dem ansonsten kaum essbaren Käsecrouton. Hier jedoch von Kristiaan perfekt umgesetzt und mit einer feinen



mit Steinpilzfüllung an Portweinjus, Kartoffelbaumkuchen, Karottenchips, Balsamico-Rosenkohl und Pastinakenpüree“ präsentierte viele Kochtechniken, Texturen und Aromen. Einzig der Fleischgeschmack des Ochsenchwanzes war den Prüfern ein kritisches Wort wert und ein erleichterter Kristiaan konnte seine Anspannung mit einem guten Glas Cabernet Sauvignon namens Barbanera Vecciano Toscana IGT aus der Toscana von 2015 fallen lassen.



Den Abschluss machte die „Dekonstruierte Schwarzwälder-Kirschtorte“ aus Sahne-, Schokoladen- und Kirschvariationen. Schokosponge, Kirschkaviar und Kirschstaub, Sahnesphären sowie Sahne-Marscaponeeis, um nur einige Variationen



brachten. Dennoch ließ der Prüfling sich nicht von seinem Vorhaben abbringen – auch nicht, als sein Beikoch Rüdiger beim Umbau des Amuse Gueules, nur Sekunden vor dem Service, sein sorgfältiges Arbeitstempo beibehielt oder Espumafaschen Ihren Inhalt lieber behalten als freigeben wollten. Eine sehr gute Planung, nebst Briefing der Kochbrüder, ließen diesen Abend und das Menü gelingen.

Mit dem Amuse Gueule aus Rauchfischvariationen waren das Entré und das erste Lob von Uli Kampmeier der erste Schritt in Richtung Ziel. Kristiaans Motto von Goethe „Essen soll zuerst das Auge erfreuen, dann den Magen“ sollte sich verwirklichen.

Der erste Gang des Menüs von unserem neusten Kochbruder Marko war die „Beete-Ziegenkäse-Terrine mit Orangen vinaigrette“, begleitet von einem Poggio Le Volpi Roma Bianco DOC aus dem Latium von 2017.

Säure-Süße ein Genuss. Nun folgten die „Entenravioli auf Spinatbett mit Topinambur“ mit einem sehr runden Poggiarello Perticato Beatrice Quadri IGT aus der Emilia Romagna von 2017, gekocht von den Brüdern Basti und Thomas.

Kristiaans Fischgang sollte ein „Confierter Wildlachs mit Selleriepüree, Kaiserschoten und Zitronengras-Kokos-Schaum“ sein. Auch diesen Gang durfte der Prüfling äußerst positiv für sich verbuchen. Besonders die feine Abstimmung der Kaiserschoten und der Garpunkt des Wildlachs fanden die Anerkennung der Prüfer. Perfekt dazu ausgesucht der Kranach Gewürztraminer vom Weingut Skoff, Österreich von 2017.

Um die Geschmacksknospen auf ein neues Erlebnis einzustimmen folgte ein erfrischend herbes „Apfelquittensorbet“ von Beikoch Rüdiger.

Mit dem Hauptgang sollte dem Prüfling nochmal sein ganzes Können abverlangt werden. Der „Falsche Ochsenchwanz



zu nennen. Insgesamt neun Komponenten brachten die Kochbrüder Frank und Nico auf die Teller. Dazu ein Tawny Port 20 Years, Graham's Port Lodge, der einen gelungenen Schlusspunkt setzte.

Nach kurzer Beratung verkündete das Prüfungskomitee, unter dem Vorsitz von Uli Kampmeier, ihr Urteil in einer launigen Laudatio und ließ Kristiaan zum Löffeltrunk niederknien. Als Maître de Chuchi erhob er sich, nachdem er den Löffel restlos geleert hatte. Ein strahlender Maître durfte in den Glückwünschen der Brüder und Prüfer schwelgen und war sicherlich übergücklich.