

Männerkochen am 22. März 2002



Maitre Eisenberger hat das Männerkochen vor etwa 10 Jahren beim AvD erstmals eingeführt und zu seiner großen Beliebtheit geführt. Nach mehrjähriger Unterbrechung konnten wir Joachim Eisenberger wieder für die Ausrichtung dieses Männerkochens gewinnen.

Gekocht wurde folgendes

"Bergisches Menue":

Zwiebelpizza als Amuse Geule (Wird in kleine Karos zerteilt von den Köchen während des Kochens in kleinen Mengen gegessen.)

Champagner-Senfrahmsuppe

Wuppertaler Bierbraten mit sauren Bohnen und Kotten-Kartoffelpüree

Grießflammeri mit Kirschen und Himbeeren



Briefing

Maitre Eisenberger erläutert das Menü, die Zutaten und die verschiedenen Tätigkeiten, sowie insbesondere die Zeiteinteilung. Es werden Kleingruppen eingeteilt, die sich jeweils um einen der Gänge kümmern. Bei besonderer Eignung kann man auch Spülmeister werden. Diese Ehre hatte Peter Rudolph. Andere machen die Aufsicht (Joachim Eisenberger) und noch andere behalten die Übersicht (Klaus A. Küpper mit dem obligatorischen Weißweinglas, gefüllt mit Roero Arneis).

Waschen, Putzen, Schneiden

Mit mehr oder weniger Geschick werden die Gemüse und Kräuter vorbereitet. Einige Teilnehmer wollen Muskelkater bekommen haben. Jedenfalls hat es weder Fleischeinlage im Gemüse gegeben, noch Verletzungen, bei denen mehr als ein Pflaster benötigt worden wäre. Derweil säuft Georg Hesse beim Zusehen und Küpper behält im Hintergrund immer noch die Übersicht.





Karl-Heinz Trapp hat zusammen mit Joachim Eisenberger vor ca. 10 Jahren das Männerkochen aus der Taufe gehoben. Hier hat er den richtigen Platz an der Quelle und amüsiert sich.

Mittlerweile ist die Zwiebelpizza fertig geworden und wird zwar nicht gerecht, so doch brüderlich aufgeteilt. Ein Genuß, weil wohl gelungen. Warum kann das Weißweinglas nicht von Küpper sein? Weil es voll ist!



Weitere Zutaten werden vorgegart. Peter Ortmann entpuppt sich als Spezialist für Fleisch, Georg Hesse säuft immer noch beim Zusehen, Küpper behält die Übersicht.

Beim Kochen gibt es gelegentlich Gänge, die beim besten Willen nicht schmecken, zum Beispiel der Spülgang. Unter Aufsicht von Karl-Heinz Trapp einerseits und Küpper andererseits arbeiten die Spülteams mit Kochmeister Eisenberger vorne und mit Georg Rosin und Spülmeister Peter Rudolph hinten.





Auch hier wird Übersicht benötigt. Reichen die Suppentassen für alle? Große Ereignisse kündigen sich an, der erste Gang steht unmittelbar bevor. Noch eine kleine Fachsimpelei, noch ein letztes Probieren, dann geht es los. Zum Essen gibt es echtes "Wuppertaler Brauhaus-Bier", sowohl hell, als auch dunkel.

Letzte Kontrolle am Backofen, Georg Rosin hat alles verstanden und gelernt. Botschaft an Frau Rosin: Georg kann blendend kochen und besonders gut spülen. Er benötigt nur ein wenig innere Feuchtigkeit und klare Anweisungen. Botschaft an Frau Küpper: Klaus ist besonders talentiert zum Aufessen.



Vom späteren Verlauf stehen leider keine scharfen Fotos mehr zur Verfügung, weil der Fotograf mit der Kamera zu sehr schwankte.

Die dreizehn Teilnehmer haben später die 15 Menüs vollständig aufgegessen, ein Riesenkompliment für Maitre Eisenberger.

Für seine Mühe und seine Geduld mit den Laien sei Joachim Eisenberger an dieser Stelle herzlich gedankt.

Teilnehmer	
Gerhardt	André
Ziegemeier	Michael
Küpper	Klaus
Eisenberger	Joachim
Ortmann	Peter
Ortmann	Gast
Trapp	Karl-Heinz
Hessler	Wolfgang
Korten	Jürgen
Hesse	Georg
Rudolph	Peter
Rosin	Hans Georg
Tiemann	Herr

Bergisches Menü (gekocht am 22.03.02 beim AvD-Männerkochen)

Rezepte für vier Personen:

Champagner Senfrahmsuppe:

0,5 l gute Hühnerbrühe oder Rinderbrühe

0,25 l Sahne

1 Esslöffel Mondamin

80 g grober Dijon-Senf oder Pommery-Senf

0,25 l trockener Champagner
30 g kalte Butter fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Hühnerbrühe mit der Sahne etwas reduzieren. Mondamin mit Wasser anrühren und in die Suppe einrühren, aufkochen. Dijon-Senf einrühren und den Champagner zufügen, dann nur kurz aufkochen. Mit einem Stabmixer die kalte Butter einmischen und aufschäumen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Wuppertaler Bierbraten mit sauren Bohnen und Kotten-Kartoffelpüree:

1 kg Schweinenacken ohne Knochen oder Spanferkelrücken mit Schwarte
500 g Wurzelgemüse (Möhren, Poree, Sellerie gewürfelt)
100 g Zwiebelstücke
2 St. Knoblauchzehen
500 g Knochen gehackt
1 l dunkles "Wuppertaler Brauhaus-Bier"
2 Eßl. Mondamin
1 Eßl. Schmalz
Salz und Pfeffer
2 Eßl. Tomatenmark
½ l Bratenfond
800 g Schnibbelbohnen, eingelegt von Metzger
1 kg Kartoffeln
1 l Milch
100 g Butter
150 g geräucherte Schinkenmettwurst
1 Bund glatte Petersilie fein gehackt

Zubereitung (Bierbraten):

Den Schweinenacken in 1 l aufgekochtem Brauhaus-Bier mit dem Wurzelgemüse und den Knoblauchzehen, sowie den Kräuterzweigen 24 Std. einlegen (Salzen und Pfeffern). Anschließend heraus nehmen und im Bräter von allen Seiten im Schmalz anbraten. Die Knochen, das Gemüse und die Zwiebeln hinzufügen, dann im Ofenrohr bei 160° C Umluft braten. Nach 10 Min. Tomatenmark dazugeben und mit der Marinade regelmäßig begießen. Nach ca. 1 Std. den Braten herausnehmen und warmhalten. Den Bratensatz mit Bratenfond oder Brühe aufgießen und auf die gewünschte Menge reduzieren. Anschließend eventuell mit etwas Mondamin andicken, abschmecken und passieren. Nun die Kartoffeln schälen und ein normales Püree herstellen. Die Petersilie feinhacken. Die Mettwurst in der Pfanne bröselig anbraten und mit Petersilie zusammen unter das Püree ziehen. Dann die sauren Schnibbelbohnen nur mit etwas Butter erhitzen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch schneiden und in die Sauce legen. Das Püree und die Bohnen extra servieren.

Grießflammeri mit Kirschen und Himbeeren (15 Pers.):

1 l Milch
125 g Zucker
25 g fein gehackte Mandeln
1 Vanillestange
100 g Grieß

Zubereitung:

1 l Milch, 125 g Zucker, 25 g fein gehackte Mandeln und eine Vanillestange zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 100 g Grieß eingeben. Wenn der Grießbrei glattgearbeitet ist, nimmt man statt des Schneebesens einen Holzlöffel. 10 Min. weiterkochen lassen. 8 steif geschlagene Eiweiße mit 3 Eigelb unter die Masse ziehen und Kirschen aus dem Glas mit etwas Cassislikör aufkochen, dann in die feuerfeste Form geben. Frische Himbeeren dazugeben und darauf die Grießflammeri setzen, danach im Ofen bei 180 °C überbacken.

Zwiebelpizza zum Bier (4 Pers.):

1 Knoblauchzehe pellen und durchpressen.
300 g Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
Dann 3 Eßl. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun weich dünsten, salzen und pfeffern.

150 g Mascarpone,
50 g Pecorino und einen Eßl. Olivenöl, mit Salz und Pfeffer

verrühren. Einen fertigen Pizzaboden (24 cm Durchmesser) auf Backpapier legen und mit Mascarponemischung bestreichen. Danach mit der Zwiebelmischung belegen und mit 20 Kapern bestreuen. 100 g abgetropfte Mozzarella in kleine Stücke zupfen und auf die Pizza geben. 25 Min. bei 210 °C (Gas 3-4, Umluft 185 °C) im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen. Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und über die Pizza streuen. Zum Schluss etwas frischen Majoran dazugeben.