

# Männerkochen 2003

am 21. März 2003

Menue:	Weine:
Amuse Geule Surprise	Pinot Noir-Champagner / Laurenti
Lachstartar-Forellen Terrine im Salatbett mit Forellenbutter und Stangenbaguette	Roero Arneis 1998 Piemonteser Weißwein von Angelo Negro
Carpaccio von der Mangofrucht in Balsamico-Walnußöl Vinaegrette	VINA DIEZMO Crianza 1991 Rioja Alavesa
Duett von Schwein und Huhn mit grüner Sauce und Paprika-Risotto	Moscato D`Asti Cascina Cast´let
Himbeer-Créma Creation halbgefroren	



[Rezepte hier klicken](#)

Wie bereits im vorletzten Jahr, war der AvD-Club Wuppertal bei Frau Hemeyer zu Gast. Atmosphäre und Stimmung waren wie zuvor hervorragend.



gespannte Erwartung  
Verteilung der Rezepte

Spaß soll so ein Männerkochen unbedingt machen. Eine Mischung aus Routiniers und Neulingen war angetreten, die hervorragend vorbereiteten Rezepte umzusetzen.

Vorab ein Glas Champagner schärft die Sinne und macht Mut. (Pinot Noir-Champagner/ Laurenti)  
Überhaupt ist die mentale Vorbereitung entscheidend für das Gelingen.



Jürgen Grabowski  
Manfred Oprae  
(von links)

Die Rezepte werden ausgetauscht, Das Briefing steht unmittelbar bevor.

Ein zweites Glas Champagner macht noch mehr Mut und befreit die Neulinge von den ärgsten Angstzuständen.

Die Rollenverteilung für alle rezeptunabhängigen Aufgaben wird vorgenommen.

Für die überragend wichtige Aufgabe des Spülmeisters wird die Übergabe des Staffelstabes vorbereitet



Karl-Heinz Trapp, M. Ziegemeier, Peter van Putten



Der Spülmeister des Vorjahres, Peter Rudolph, mit seinem Nachfolger, Horst Dieter Bandel.

Peter Rudolph (Spülmeister des Vorjahres) wird das dienstjüngste Mitglied unseres Clubs, Horst-Dieter Bandel, auf diese schwierige Aufgabe vorbereiten, bei einem Glas Weißwein, oder auch mehreren.

Aber wer kann schon anspruchsvoll kochen, ohne vorab Zunge und Magen auf die kommenden Aufgaben mittels Amuse Geule vorzubereiten. (Lachs-tartar-Forellen Terrine)

Dazu gehört natürlich ein erstklassiges Glas Weiswein.  
Roero Arneis 1998, Piemonteser Weißwein, von Angelo Negro.  
Ein Riesenkompliment, Frau Hemeyer hat das alles toll organisiert.

Frau Angelika Gaul wird vorgestellt als Assistentin der Kochlehrerin. Sie ist insbesondere dadurch für diese Aufgabe qualifiziert, daß sie die Gattin (engl. „Spouse“) des Club-Mitgliedes Dr. Herbert Gaul ist.



Amuse Geule serviert von der Chefin, Frau Ruth Hemeyer und ihrer Assistentin, Frau Angelika Gaul



Das Briefing findet statt, und je nach Neigung finden sich bei einem weiteren Glas Weißwein die Gruppen für die verschiedenen Gänge zusammen.

Das Briefing ist endlich geschafft, nun gilt es, sich in den verschiedenen Gruppen nochmals bei einem weiteren Glas Champagner oder Weißwein auf die kommenden Aufgaben vorzubereiten, die Arbeitsmethodik und die Zeitstrategie festzulegen.





**Der stille Beobachter (Genießer)  
Manfred Oprée**

Endlich sind auch die Vordenker gefunden und die Kandidaten für die herausragende Aufgabe der Aufsicht.

Die Aufgabenverteilung innerhalb der Arbeitsgruppen wird festgelegt.

Z. B., wer putzt Gemüse, wer schält Kartoffeln, und wer hackt Kräuter?

Wer befasst sich mit dem eigentlichen Kochen?



**Bandel soll spülen, nicht saufen !!**



**Gemüseputzen und Spülen.**



**Björn Rosin, Peter Ortman**



**Die Abmessungen der Küche gleichen eher denen einer Schiffskombüse.**

Es wurde auch ernsthaft und heftig gekocht, natürlich bei einem Glas Weißwein.

Bandel begreift endlich, dass er nicht zum Vergnügen da ist, sondern sich höhere Weihen für das nächste Männerkochen verdienen muß. Schließlich will man ja nach und nach aufsteigen. Sein Traum ist es, über Kartoffelschalen und Gemüsehacken sich in den eigentlichen Kochbereich empor zu arbeiten. Vom Status einer Aufsicht wagt er noch nicht zu träumen.



**Eine Stunde später, Manfred Oprée überwacht Küche Nr. 2.**



**Endlich fängt Bandel an zu spülen.**

Manfred Oprée hat eine steile Karriere hinter sich. Seine nachgewiesene Trinkfestigkeit qualifizierte ihn sofort zu einer der Aufsicht-ten. Auch sein theoretisches Wissen über gutes Essen ist eine überzeugende Referenz.

Mit dem Fleischklopfer hat sich, wie sich später herausstellen sollte, ein trojanisches Pferd eingeschlichen.

Er ist ein professioneller Koch!!!

Hat man eigentlich nicht gemerkt, der trinkt zu wenig.

Wenn der wieder mitmachen will, dann muß er aber noch viel lernen.



Auch eine Oberaufsicht gibt gelegentlich eine Kostprobe des gediegenen Könnens.

Schließlich sollen alle Besucher der Website vom Fleiß aller Teilnehmer überzeugt werden.

(Zu Hause muß er das sowieso immer machen.)



Der frühere Spülmeister lässt einmal für einige Momente seinen Nachfolger aus den Augen und lässt wiederum sich selber mit der hohen Kunst der Aufsicht vertraut machen.



**Zu Hause ein "Erzpascha",  
hier einer der aktivsten.**



**Fachsimpelei unter Beobachtern !!**

Peter Ortmann hat bereits eine beachtliche Kochroutine erlangt.

Seiner Doris sei von dieser Stelle aus gesagt, dass sich der Peter zu Hause ganz absichtlich so unbeholfen anstellt, um nicht kochen zu müssen. Ein riesiges Talent ist er jedenfalls.



**Bandel schwächelt bereits  
van Putten entlastet ihn.**

Währenddessen richtet Dr. Herbert Gaul den völlig fertigen Spülmeister wieder auf.  
Behilflich ist hierbei natürlich ein Glas Champagner.

Wenn es eines Beweises für den Teamgeist überhaupt noch bedurft hätte, dann zeigte van Putten mit seinem Einsatz für Dieter Bandel, als Spülhilfe, wie es beim AvD-Club Wuppertal so zugeht.



Dieser angebliche Profi nimmt die Sache nicht so recht ernst, Rauchen macht die Geschmackspapillen unsensibel.

Bei Björn Rosin und André Gerhardt ist in dieser Hinsicht ohnehin alles zu spät.



Eine Krisensitzung ergab, dass die Weißweinbestände knapp reichen würden, dass andererseits absolut genug Rotwein da ist, aber erst ab dem Hauptgang ausgeschenkt wird.





Frau Gaul trinkt sehr wenig, agiert dafür aber mit Umsicht und Charme.  
Die Vorspeise wird angerichtet.

Peter Ortmann ist nicht nur beim Kochen sehr talentiert, er dekoriert auch mit großem Geschick die Teller.



Gelegentlich muss eine gute Aufsicht auch einmal eingreifen und all zu lässigen Umgang mit den Vorgaben verhindern.  
Ortmann droht beim nächsten mal Zwiebelschneiden.



**Konzentrierte Vorbereitung  
des Zwischengerichtes**

Björn Rosin hat den Beobachter nicht bemerkt, und isst ungeniert die Kochreste auf. Man kann das auch probieren nennen.

Das Zwischengericht wird präzise abgemessen und zerteilt.



**Reste aufessen gehört  
auch dazu.**



**Frank Achtsnichts bei seiner besten  
Disziplin, dem Brotschneiden.**

André Gerhardt, als alter Hase beim Männerkochen hat nichts verlernt.

Tja, Frau Achtsnichts, wer hätte gedacht, dass ihr Mann so unendlich viel mehr kann als Wasser kochen.

Binnen zweier Männerkochen hat er seine Fähigkeiten glatt verdoppelt.



**André Gerhardt erinnert sich sentimental an die Zeiten, als er noch Spülmeister war.**

Peter Rudolph muß einsehen, dass das Nachwuchsproblem größer ist als zuvor angenommen. Vielleicht muß Bandel nur mehr trinken, damit es mit ihm klappt. Das wird ihm sofort vorexerziert. Also nochmals zwei Gläser Weißwein, und dann wird vorgespült.



**Peter Rudolph ist es leid, er spült den Rest selber, Bandel ist im nächsten Jahr noch einmal dran.**

Derweil ziehen sich Frau Hemeyer und Manfred Oprée in eine stille Ecke zurück. Es wird gemunkelt, dass das Rezept in der Hand nur ein Vorwand war, und dass auch der goldene Degustationslöffel bis zum Schluß nicht wirklich verwendet wurde.



**Niemand hat je erfahren, worüber an diesem Abend Frau Hemeyer und Manfred Oprée sprachen.**



Schließlich tut Manfred Oprée so, als wär nie etwas gewesen!!!



Große

Ereignisse kündigen sich an.



Karl-Heinz Trapp war mit den Ergebnissen zufrieden, weil es vor allem riesig viel war.

Beim Festschmaus ging es dann zu wie bei den Galliern.

Es wurde aber niemand ernsthaft verletzt.



Inzwischen droht der Weißwein auszugehen.



Auch die Champagner-Bestände sind erschöpft.





Den Ausschlag gibt dann die oberste Heeresleitung, jetzt kommt endlich der Rotwein.

Der Hauptgang war so gelungen, daß zum Bedauern von Karl-Heinz Trapp für Doggybags nichts mehr übrig blieb.

Die Rettung ist nahe, für den Hauptgang war ja der Rotwein da.  
(VINA DIEZMO Creanza 1991 Rioja Alavesa)



So sieht ein gelungener Hauptgang aus, der Rotwein ist bereits in den Gläsern.



Langweiligt zum Teile noch der Rest, der aber noch...

So eine abgeräumte Festtafel sieht schon einigermaßen deprimierend aus. Man sollte sofort von vorne anfangen, aber ohne Champagner und Wein, - unmöglich.

Die Stimmung näherte sich dem Höhepunkt, der Tag dem Ende, der Dessertwein war ausgetrunken (Moscato d`Asti Cascina Cast´let ) und auch die Rotweinbestände wurden immer kümmerlicher und nun.



Die Schlacht ist geschlagen, die Tischdecke kann noch ein zweites mal verwendet werden.

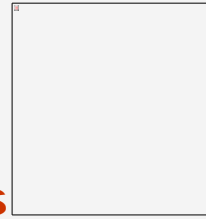


Den guten Gärnern, Frau Hemeyer und Frau Gaul mit der Dank der Teilnehmer, ohne die beiden hätten die Männer allen Brottes kochen müssen.

Wir danken Frau Hemeyer und Frau Gaul dafür, dass sie in Wirklichkeit das komplette Menue alleine gekocht, und den Männern ein schönes ungestörtes Besäufnis ermöglicht haben. Alle obigen „Arbeitsfotos“ der Männer waren gestellt.

Dank schulden wir auch noch Alexander Küpper, der uns in der Nacht mit dem Bus nach Hause gefahren hat.

# Die Rezepte unseres Menüs



Herzlich Willkommen in meinem Haus.  
Es freut mich, daß es Ihnen bei mir gefallen hat.  
Herr Küpper und ich haben ein schönes Menü zusammengestellt.  
Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung und hoffe auf  
einen fröhlichen Abend.

Ihre  
Ruth Hemeyer

---

Nimm Dir Zeit für Freude und das Lachen,  
das Staunen und Vertrauen,  
die Liebe und das Glück, Entspannung  
und Begeisterung, Gesundheit und Humor  
für Deine Freunde.  
Nimm Dir Zeit für die wirklich wichtigen Dinge !

---

## M E N Ü

Forellenpastete, gefüllte Lachsrolle  
Eisbergsalat mit Sherrytomaten

\*

Carpaccio von Mango mit Balsamico-Essig-  
Walnußöl-Dressing  
helle und blaue Trauben, Walnüsse u. Pecorino-Käse

\*

Duett von Schwein und Hühnchen  
Paprika-Risotto, grüne Sauce

\*

Himbeerförmchen

---



### Forellentaste

Rezept für 8-10 Personen

250 g geräucherte Forelle  
125 g weiche Butter mit dem Mixstab pürieren  
125 g Doppelrahm-Frischkäse

1 EL Zitronensaft  
1 TL Meerrettichsahne  
½ Bund Petersilie zufügen, mit  
½ Bund Schnittlauch  
Pfeffer, Fondor vermengen.

Wir servieren die Pastete als Stern mit Lachsröschen und Schnittlauchröllchen. Die Masse kann in

weichem Zustand gespritzt oder in eine Terrinenform gefüllt werden. Eignet sich gut zum Einfrieren.



### **Gefüllte Lachsrolle**

Rezept für 8 Personen

200 g Räucherlachs so wie der Lachs liegt auf Folie stürzen

125 g geräucherte Forelle pürieren, mit

3-4 EL Schmand

½ Bund Dill, Salz, Pfeffer

2 EL Noily Prat abschmecken

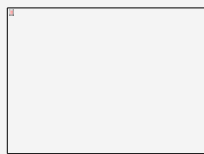
4 Bl. Gelantine 5 Minuten einweichen, Im Tropfwasser auflösen. (Herd)

Etwas anziehen lassen, dann auf den Lachs verteilen, nach hinten bis an den Rand streichen, damit die Rolle gut zusammen hält. (Als Klebemittel)

Kurz in den Kühlschrank stellen, dann mit Hilfe der Folie aufrollen. So entweicht von der Forellenmasse nichts. Mit dem Elektromesser schneiden.

---

### **Eisbergsalat sehr fein schneiden**



3 TL süßer Senf, 6 EL Himbeeressig, 3 EL weißer Balsamicoessig, 18 EL Walnußöl, Salz, Pfeffer, Zucker oder Süßstoff Alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

---



## Duett von Schwein und Hühnchen

Rezept für 4 Personen

Alufolie ölen

1 Schweinefilet ca. 300 g aufschneiden, aufklappen, unter Klarsichtfolie flach klopfen, mit 4 TL Pasto bestreichen, mit Pfeffer und Fondor würzen, und 100 g Schweizer Käse bestreuen. Hühnerbrusthälfte halbieren, Spitze auf Spitze zusammenlegen, mit Fondor + Paprika würzen, in 3 Scheiben gek. Schinken fest einwickeln, auf das Filet legen und einrollen, mit Öl beträufeln, mit Paprika + Curry das Fleisch bestreichen, Folie schließen.  
Im Backofen bei 200 °, in kochendem Wasser 25 –30 Min. garen, herausnehmen, 15 Min. ruhen lassen.

---

## Paprika-Risotto

Rezept für 4 Personen

1 Zwiebel würfeln, in  
3 EL Rapsöl anschwitzen  
½ rote Paprika, ½ gelbe Paprika gewürfelt zufügen, 1 Knoblauchzehe mit Schale  
100 g Risotto-Reis kurz anrösten, mit 350 ml Wasser, 1 EL Gemüsebrühe ablöschen,  
und  
1/8 l Weißwein, 1 Lorbeerblatt, Paprika zufügen, 20 Minuten köcheln, zugedeckt,  
1 Frühlingszwiebel feine Ringe schneiden, unterheben

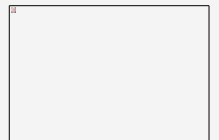


---

## Grüne Sauce

Rezept für 4 Personen

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe würfeln, in 3 EL Öl anschwitzen, ½ Bund Frühlingszwiebeln  
in Scheiben schneiden,  
1 Zucchini, ca. 100 g grob raspeln, zufügen, anschwitzen  
1 EL Mehl darüber streuen.  
¼ l Wasser, 2 TL Gemüsebrühe, Pfeffer + Fondor zufügen, etwas köcheln lassen.



---

## Carpaccio von Melonen mit Balsamico-Essig-Walnußöl-Dressing

Rezept für 8 Personen

½ Melone, grün oder gelb in ½ cm dicke Scheiben schneiden,  
½ Melone, orange Farbe Schale abschneiden, dekorativ auf einen großen Teller  
anrichten

2 EL dunkler Balsamico-Essig  
2 EL Zitrone  
1 ½ EL Honig mit dem Schneebesen vermengen über die Melonen gießen  
50 g Walnüsse mit der Hand zerbröseln je 40 g helle + blaue Trauben halbieren und entsteinen  
40 g Pecorino-Käse gehobelt  
rote Pfefferbeeren alle Zutaten über die Melonen geben.



Da es z.Zt. keine Melonen gibt, weichen wir aus auf Mango.  
Die Mango mit dem Sparschäler schälen, am Stein entlang schneiden und in Spalten schneiden.  
Es ist eine echte Alternative zu den Melonen.



## Himbeerförmchen

Rezept für 8 Personen

8 Förmchen mit 300 g Himbeeren einschichtig auslegen.

200 ml süße Sahne steif schlagen,

1 Töpfchen Joghurt Crema unterrühren, Masse auf die Himbeeren geben, mit 1 EL braunem Zucker dick bestreuen. (jedes Förmchen) 1 Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. So servieren!

Förmchen abdecken mit Folie.