Club Culinaire 1961 Düsseldorf e.V.

B R I G A D E

» Les fous au couteau «

„Die Kochkunst wird sich weiterentwickeln, wie sich die menschliche Gesellschaft ja auch weiterentwickelt hat, ohne deswegen aufzuhören, eine Kunst zu sein.“  
   
*Die Verfasser, Escoffier, Kochkunstführer*

P R É F A C E

*„Brigade — Die Irren mit dem Messer" ist die faszinierende Geschichte einer Gruppe schneidiger, ausgesprochen intelligenter, gut aussehender Männer, die in Düsseldorf im Club Culinaire, der weltweit bekannten Kochschule, das Kochen für die Spitzen-Gastronomie lernen, um anschließend in einem Restaurant eines berüchtigten Sternekochs, der aufgrund seiner Mediziner-Vergangenheit nur ehrfürchtig „Dr.“ genannt wird, tagelang Schweinsköpfe zu zerlegen, glutheiße Herde zu schrubben – und es mit viel Schmerz und Tränen zu schaffen, endlich anerkannt und Teil eines Teams zu werden, das jeden Tag lukullische Kunstwerke auf den Teller zaubert.*

Die Protagonisten dieser zu jedem Zeitpunkt emotional packenden Erzählung, erkennen schnell den Wert der engen Zusammenarbeit. Facettenreiche Abgründe tun sich auf, die in ihrer Tiefe nur unter absoluten Genies entstehen können. Regelmäßig entladen sie sich druckvoll in radikal neugedachte Geschmacks-Kompositionen.

Nur durch das grazil orchestriertes Zusammenspiel der Garde-Posten Gardemanger, Entremetier, Poissonier, Rotisseur, Saucier und Patissier erreichen sie den bis noch heute andauernden, legendären Ruf.

Beim Anrichten *„am Pass“*, jenem länglichen Edelstahltisch-Ungetüm, dass bereits so viel Anspannung ertragen und zahllose Nervenfasern hat bersten sehen, fügt die Brigade die perfekten Einzelbestandteile zu einem fantastischen Gericht zusammen … *Service!*

M E N U E 20.10.2021

Maître de Cuisine Daniel – Mundschenk Claudius

P O T A G E

Crème de marrons truffée

*Getrüffelte Maronenschaumsuppe -* Aria

H O R S D ’ Œ U V R E

Pâté de porc ibérique

*Pastete vom Iberico-Schwein -* Claudius, Simon

P O I S S O N

Sandre avec vinaigrette au rhum sur mousse d'amande

*Zander an Rum-Vinaigrette auf Mandelschaum ..-..*Frank, Ben

*R Ô T I*

Noix de chevreuil avec sauce aux prunes

et purée de pommes de terre Jöel Robuchon

*Rehnuss an Pflaumensauce und Kartoffelpüree..-* Claus, Stefan

*D E S S E R T*

Charpentier, le Prince of Wales et la Princesse des Crêpe

*Charpentier, der Prince of Wales und seine Crêpe Prinzessin..-..*Jürgen

*Club Culinaire 1961 Düsseldorf e.V.* 