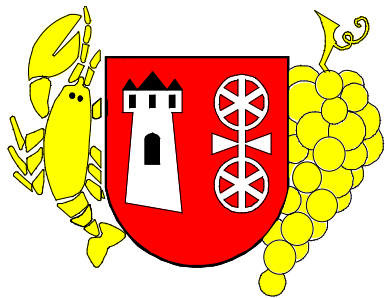


## ***Menue***



*Rheingau-Chuchi Kiedrich*



*zur  
Großmeisterprüfung  
Bruder Dr. André Picard-Maureau  
26.09.2009*

*Schloss Vaux Etilville  
Blanc de Noir brut 2007*

*Kiedricher Turmberg  
Riesling trocken 2007  
Weingut Robert Weil, Kiedrich*

*Lorcher Schlossberg  
Weissburgunder Spätlese trocken 2007  
Weingut Graf von Kanitz, Lorch*

*Margaux 1998  
Chateau du Tertre*

*Martinsthaler Langenberg  
Riesling Auslese 2006  
Weingut Klaus Peter Kessler  
Matinsthal*

*Getrüffelttes Croissant*

*Lachs-Satay mit Karotten-Jus*

*Garnelen Carpaccio mit Noilly Prat Senfmayonnaise  
und Salatstrauß*

*Consommé von der Flugente mit Flädleroulade*

*Hechtklößchen mit Frankfurter Grüner Sauce  
Kirschtomaten und Safrankartoffeln*

*Kaninchenkeule auf San Marzano-Sauce  
mit Rosmarin Polenta*

*Zander auf der Haut gebraten mit Schwarzwurzelsauce*

*Gurkenbavaroise mit Olivenkaviar*

*Rehmedaillon aus Rheingauer Wäldern mit Waldpilzkruste  
und Selleriemousseline*

*Roqueforttimbale mit Malvoisiegelee*

*Poschierte Birne mit grünem Marzipan und Granité*

*Kaffee, Espresso, Edelbrände*



# André Picard-Maureau, erster GMdC der Rheingau-Chuchi Kiedrich

„Ich mache meine GMdC-Prüfung erst, wenn ich im Ruhestand bin.“ Das sagte Bruder André schon vor langer Zeit auf die dazu passende Frage.

Nun, da die Bedingung gegeben ist, machte der Ruheständler am 18.9.2009 seine Großmeisterprüfung.

Kochdomizil der Rheingauchuchi ist die sehr gut ausgerüstete Lehrküche der Berufsschule in Geisenheim. Hier traf sich die Jury:

*GKH. P. Schäfer | OO Leo Wingen | MD K. Reitz | LK M. Tholl  
GMdCP. Scholze | GMdCH. Arnold | GMdCK. Hug |*

um dem Kandidaten akribisch auf die Finger zu schauen.

André ließ sich aber nicht aus der Ruhe bringen, obwohl der Arbeitsaufwand sehr hoch war und der Zeitdruck sein Übriges tat. Aus dem zwölfgängigen Menu mochte ich den auf der Haut gebratenen Zander hervorheben, der perfekt gebraten auf den Teller kam.

Da der Rheingau nicht arm an großartigen Weinlagen ist, wurden Sekt und Weine von berühmten Weingütern mit großen Namen wie Schloß Vaux, Robert Weil, Graf v. Kanitz und K. P. Kessler passend zu den einzelnen Gängen eingeschenkt. Der Rotwein zum Rehmedaillon kam aus Margaux (Medoc), obwohl auch z.B. in Aßmannshausen ein bekannter Spätburgunder zuhause ist.



Geschafft und stolz: GMdC André



Hier die „Riesenküche“ der Chuchi Kiedrich

<i>Geträffeltes Croissant</i>
<i>Lachs-Satoy mit Krotzen-Jus</i>
<i>Garnelen-Carpaccio mit Nöulky-Prat Senfmayonnaise und Salatstrahl</i>
<i>Consommé von der Flügente mit Pfäflerulaide</i>
<i>Hechtklößchen mit Frankfurter Grüner Sauce Kirschtomaten und Saffrankartoffeln</i>
<i>Kaninchensnitz auf San Marzano-Sauce mit Rosmarin-Potente</i>
<i>Zander auf der Haut gebraten mit Schwarzwurzelauce</i>
<i>Gurkenbavaroise mit Olivenkaviar</i>
<i>Rehmedaillon aus Rheingauer Wildern mit Waldpilzkruste und Solleriemousseline</i>
<i>Roquefortstimbale mit Malvoisinstigele</i>
<i>Poschierte Birne mit grünem Marzipan und Granité</i>
<i>Kaffee, Espresso, Edelweide</i>



Der Prüfung bei der Arbeit

Am Ende dieses Menus war Bruder André dann doch stark geschafft aber glücklich, als ihm nach bestandener Prüfung das grüne Band des Grand Maître angelegt wurde. Den Champagner zum Abschluß hatte sich André redlich verdient.

Herzlichen Glückwunsch! Manfred Tholl – LK



Die Trüffelcroissants



Von links nach rechts und von oben nach unten:  
Lachs-Satoy, Garnelen-Carpaccio, Flügenten-Consommé, Hechtklößchen, Zanderfilet, Gurken-Bavaroise, Rehmedaillons, Roquefort-Timbale, Birne auf grünem Marzipan.

