

promostore

ONLINE-SHOP ▶



WERBEARTIKEL
MIT IHREM LOGO

Artikel

Kommentare

Köstlichkeiten am laufenden Band

Küche der Johannes-Kern-Schule in französischer Hand — Honigpfirsiche und Spanferkel -
10.10.2012 08:20 Uhr

SCHWABACH - Blattsalat mit Honig-Pfirsichen, provencialischer Lammrücken, Orangen-Thymian-Mousse - all diese Köstlichkeiten standen beim Kochabend auf dem Speiseplan, zu dem das Partnerschaftskomitee Schwabach/Les Sables d'Olonne eingeladen hatte.

- Anzeige -

Die 14 Hobby-Köchinnen und -Köche tummelten sich in der Schulküche der Johannes-Kern-Schule. Nach der Begrüßung durch Komiteevorsitzenden Robert van Loosen brachte ein Blick auf die Menükarte manche Körperflüssigkeiten der Teilnehmer energisch in Wallungen. Einerseits, weil jedem bereits das Wasser im Munde zusammenlief, andererseits, weil gerade den Kochanfängern angesichts des ambitionierten Abendprogramms die Schweißperlen auf die Stirn getrieben wurden.



Quer durch Frankreichs Küche ging's beim Kochabend des Partnerschaftskomitees. Die gefüllten Tomaten im Vordergrund rundeten die zubereiteten Braten ab.



Vor der genussvollen Mahlzeit gab's alle Hände voll zu tun. © oh

Denn schließlich wollte man sich nach einem auflockernden Aperitif im Laufe des Abends an die gruppenweise Zubereitung von Blattsalat mit Honig-Pfirsichen und Camembertmousse auf Rosmarin-Craquelin, an provencialisches Lammrücken und Spanferkelbraten mit gefüllten Tomaten und Variationen vom Kartoffelgratin und zum Dessert an ein Orangen-Thymian-Mousse an Honig-Nektarinen mit Pralinensoße wagen.

In bewährter Weise hatten die Kursleiterinnen Ulrike Diebow und Christa Rauh die Rezeptvorschläge der Freunde aus Les Sables zuvor ausprobiert und mit eigenen Ideen angereichert. Ein Pastis auf Eis regte die Magensäfte bereits zur Vorspeise kräftig an. Und da das Auge bekanntlich mit isst, hatte sich Hauswirtschaftslehrerin Ulrike Diebow, mit viel Liebe zum Detail, eine attraktive, von Kräutern inspirierte Tischdekoration einfallen lassen und so in das Klassenzimmer eine elegante Festtafel

gezaubert.

Nach knapp vier Stunden beim Schneiden, Mixen, Anrichten und dem Genuss von Entree, Vorspeise und Hauptgericht freuten sich alle Teilnehmer auf den krönenden, süßen Abschluss: Nektarinenfilets und eine zweifarbige Pralinensoße. Für einige der Kochjünger steht im November die Reise nach Les Sables zum Segel-event „Vendée Globe“ auf dem Programm, ehe man die Schwabacher zum Weihnachtsmarkt wieder mit atlantischer Fischsuppe verwöhnen wird. Die Zutaten werden frisch aus der Partnerstadt importiert.

st

SCHWABACHER
Tagblatt



Zur Normalansicht

Anzeige -



Seite drucken



Wünschen Sie
sich auch bessere
Suchmaschinen
Rankings?

Wir können
Ihnen helfen!

MEHR ERFAHREN

