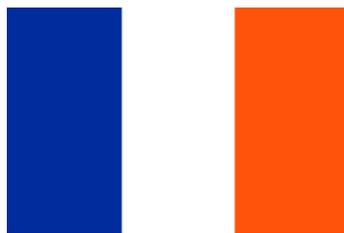


Kochen wie in Tain und Tournon



31. Fellbacher Ferien-Spaß am 2.9. 2011
Schulküche der Albert-Schweitzer-Schule in Schmiden
Städtepartnerschaftsverein Fellbach



Französisches Menü

Escargots de jambon sur salade verte
Schinkenschnecken auf grünem Salat

Gratin de macaronis au hachis
Maccaroni-Auflauf mit Hackfleisch und Gemüse

Crème blanche aux fruits de saison
Creme mit Früchten der Saison

1) Vorspeise:

Schinkenschnecken

(Escargots de jambon sur salade verte)

Zutaten:

3 Scheiben Schinken

3 gesalzene Kracker

3 EL Frischkäse

1 Stück Gurke

2 Tomaten

gehackte Kräuter

Zubereitung:

Die Kracker zerbröseln, mit dem Käse und den Kräutern mischen und auf die Schinkenscheiben streichen.

Die Scheiben aufrollen und kalt stellen.

Zum Servieren die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Tomaten und Gurken auf eine Platte legen.

Die Schinkenrollen mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und auf den Tomaten- und Gurkenscheiben verteilen.

Dazu Baguette.

2) Hauptspeise:

Nudelaufauf mit Hackfleisch und Gemüse (Gratin de macaronis au hachis)

Zutaten

150 g Zucchini	Salz, Pfeffer
150 g Gelbe Rüben	gehackte Petersilie
150 g Fenchel	150 ml Brühe (Würfel)
2 Zwiebeln	250 g Nudeln
1 Knoblauchzehe	150 g Joghurt
2 EL Olivenöl	150 g Creme fraîche
300 g Hackfleisch	2 Eier
	80 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Öl erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln und die zerdrückte Knoblauchzehe andünsten, Fleisch zugeben, anbraten. Dann das geputzte und geschnittene Gemüse zugeben und etwa 10 Min. dünsten, salzen und pfeffern, gehackte Petersilie untermischen und mit der Brühe auffüllen..

In einem großen Topf die Nudeln in Salzwasser „al dente“ kochen, Wasser abgießen, die Nudeln mit der Fleisch-Gemüsesoße mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Eier, Creme fraîche und Joghurt mit dem Schneebesen gut verrühren und über die Nudeln geben. Den Parmesan darüber streuen und das Ganze bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen.

3) Nachspeise:

Weißer Creme mit Früchten

(Creme blanche aux fruits de saison)

Zutaten

40 cl Milch	Pfirsiche
20 cl Sahne	Pfirsich-Sirup
100 g Zucker	Mandelblättchen
4 Blatt Gelatine	
	Vanillezucker

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, etwas abkühlen und die abgetropften Gelatineblätter unterrühren,
die Creme in Portionsschälchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen
Pfirsiche waschen und in Spalten schneiden, mit etwas Sirup beträufeln.
Vor dem Servieren das Obst auf der Creme verteilen und die ohne Fett angerösteten Mandelblättchen darüber streuen.