

AK Bildung, Familie, Freizeit, Sport

Internationale Kochabende

Französisch mit Simone Kupferle

<u>Jakobsmuscheln auf Fenchelspiegel (4 Personen)</u>

8 frische oder aufgetaute Jakobsmuscheln

1 Knolle Fenchel

½ Glas Gemüsebouillon

2 Eßl. Sahne

4 Fleurons (Blätterteiggebück)

1-2 Eßl. Tomatensauce

Fenchel in Scheiben schneiden und ca. 15 Min. in der Gemüsebouillon

Kochen.

Je nach Geschmack:

Entweder pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Sahne verfeinern und warmstellen

Oder die Fenchelstücke mit der Sahne mischen und warmstellen

Die Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleurons: Blätterteig antauen, mit Plätzchenformen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und im Backofen nach Packungsanleitung goldgelb backen.

Tomatensauce: 1 Zwiebel andünsten, Tomaten aus der Packung dazu,

abschmecken mit Pfeffer, Salz.

Fenchelsauce bzw. Fenchelstück auf einem Teller anrichten, evtl. Tomatensauce dazu.

Jakobsmuscheln darauf dekorieren Fleuron dazugeben.