

Leckere Rezepte von Lorient

ELEFANTEN-CREME:

Je nach Personenzahl einen bis zwei zarte Elefanten mit 3 Litern Vollmilch und 150 g Zucker kurz aufwellen lassen, unter ständigem Rühren 1 Eigelb begeben, in gespülte Puddingform gießen, nach dem Erkalten stürzen und mit Mandeln servieren.

zart – tendre, fondant; aufwellen lassen – laisser bouillir; das Rühren – l'agitation; der Pudding – le flan; stürzen – renverser;



NILPFERD IN BURGUNDER

Etwas für festliche Tage, vorausgesetzt, dass sich das Nilpferd in Burgunder wohl fühlt. Nilpferd waschen und trocknen, in passendem Schmortopf mit 2000 Litern Burgunder, 6 bis 8 Zwiebeln, 2 kleinen Mohrrüben und einigen Nelken 8 bis 14 Tage kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Petersilie servieren.

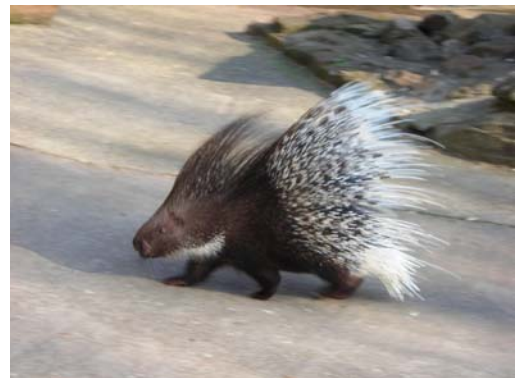
voraussetzen – supposer; der Topf – la casserole; die Mohrrübe – la carotte; die (Gewürz-) Nelke – le clou de girofle; abtropfen lassen – faire égoutter;



STACHELSCHWEINKALTSCHALE

Ein frisches Stachelschwein aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Dann mit 1 bis 1^{1/2} Litern Wasser und Zitronenschale nochmals aufkochen, mit etwas Mehl binden und über süße Makronen anrichten. Etwas für heiße Tage.

das Sieb – la passoire; binden – attacher; die Makrone – le macaron; die Zitronenschale – le zeste;



BAUERNOMLETTE

Ein bis zwei zarte Landwirte werden durch ein feines Sieb gestrichen...