

400 Crêpes und 30 Kilo Kartoffeln

Bretonische Woche Franzosen bekochen deutsche Gastgeber und Gäste

Illertissen-Jedesheim | lor | Mit französischem Charme, bretonischer Küche und traditionellen Musik- und Tanzdarbietungen bedankten sich die rund 90 Gäste aus Carnac für den Aufenthalt in Illertissen bei ihren Gastgebern. Die Gemeindehalle in Jedesheim war festlich dekoriert und die Besucher umfing der feine Geruch von frisch zubereitetem Fisch.

Ein Blick in die Küche bringt Gewissheit, hier waren sehr viele „Chefs de Cuisine“ am Werk. Oberster Chefkoch Gaël Letort gibt bereitwillig Auskunft über den Küchendienst für dieses 300-Personen-Menu. „Für die Zutaten haben wir 30 Kilo Kartoffeln, 210 Austern, 50 Kilo an Pasteten aus Meeresfrüchten, 70 Packungen gefrorenen Lachs und 210 Päckchen grüne Bohnen verarbeitet sowie 400 Crêpes mit Chantilly.“ Mit der Zubereitung haben sie einen ganzen Tag verbracht, den morgendlichen Einkaufsgang dazugerechnet. Die heiße Phase beanspruchte dann den Nachmittag. „Nicht schlimm“, meint lässig Küchenmeister Letort und seine Küchenmannschaft lacht. Die Meeresspezialitäten übrigens wurden wie jedes Jahr eigens im Kühlwagen aus der bretonischen Heimat mit hierher gebracht – für die Bretonen fast eine Selbstverständlichkeit.

Bretonisches Menü

Der Koch-Marathon ist beendet und die Essensausgabe für das Vier-Gänge-Menü beginnt: Als Vorspeise „Terrine mit Meeresfrüchten“, also köstlichen Fischpasteten, Austern und jeder Menge französischen Weißbrots, dann das Hauptgericht „Lachs mit Bohnen“, dazu Butterkartoffeln, weiße Soße mit Sauerampfer. Anschließend der Käseteller mit den Sorten Brie, Ziegenkäse und Tomme, zuletzt Crêpes mit

Chantilly, ein guter Bordeaux, Rosé oder Muscadet zur Abrundung.

Während des Schlemmens wechseln sich bretonische Tanzformationen der „Kevrenn Alvre“ ab mit der „Bagad de Carnac“ auf Dudelsack, Bombarden und Flöten, um die Tafelnden ansprechend, mitunter auch volltönend, zu unterhalten.

„Wir danken allen Gastgebern“, sagt Partnerschaftspräsidentin Marie-Claire Ezan in beiden Sprachen, „insbesondere für die Ausflüge zu Bodensee und Oktoberfest“. Von den gut 90 Franzosen waren etwa die Hälfte zum ersten Mal in Illertissen, „und viele wollen wiederkommen“, versichert Marie-Claire Ezan. Fest stehe schon der Jugendaustausch, im Februar kommen die „Carnacois“ nach Illertissen und im August die Illertisser nach Carnac.

Fischsoße Fisch mit Gräten kochen, anschließend diese herauslösen und daraus einen Fond bereiten mit Wasser, Salz, Pfeffer, Thymian Lorbeerblättern, Knoblauch und Zwiebeln, frisch gehackten Sauerampfer dazugeben, mit etwas Crème fraîche abrunden. Bon appétit!



Hier lässt es sich gepflegt anstoßen aufs Wohl der Gäste und Gastgeber. Foto: lor



Lauter Chefköche waren im Einsatz beim bretonischen Abend, um die deutschen Gastgeber mit frisch zubereiteten französischen Spezialitäten zu verwöhnen. Foto: lor