„Frikadellen" aus Kaldaunenwurst
Parmentier d'Andouillette

Zutaten für 10 Personen (Hauptspeise):

- 1,3 kg Andouillette (Kaldaunenwurst) *Anmerkung: 500g genügen als Vorspeise*
- 4 Schalotten
- 30cl Weißwein
- 3 EL Senf aus Meaux
- 5 EL sämige Crème Fraîche
- 4 EL gehackte, glatte Petersilie
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 3 Eier
- 60 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

Kochutensilien:

Küchenwaage, Schneidebrett, Küchenmesser, antihaftbeschichtete Schmorpfanne, große Schüssel, Backblech, Backpapier

Zubereitung:

- Backofen auf 220°C vorheizen.

1. Entfernen Sie die Haut der Andouillette (dt. Kaldaunenwurst) und schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke. Schälen und hacken Sie die Schalotten.
2. Reduzieren Sie den Weißwein mit den Schalotten in der antihaftbeschichteten Schmorpfanne bei großer Hitze bis die Flüssigkeit fast komplett verschwunden ist. Fügen Sie nun den Senf und dann die Crème Fraîche hinzu. Anschließend noch einmal 3 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
3. Vermischen Sie die geschnittene Andouillette mit der Garnitur (aus 2.), der Petersilie, den Eiern und den Semmelbröseln in der großen Schüssel. Würzen Sie nun mit Salz und Pfeffer je nach

Geschmack. Anschließend formen Sie aus der Masse Frikadellen auf dem, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech mit jeweils ca. 3 cm Abstand voneinander. Alles in den Kühlschrank stellen.

- Backen Sie die „Parmentiers“ 12 Minuten lang.

Reisetipp:

Die Kochrezepte wurden freundlicherweise von Caroline Pic zur Verfügung gestellt. Madame Pic gibt Kochkurse in englischer und französischer Sprache in der „Auberge des deux Tonneaux“ im Pays d’Auge. Mehr Infos unter: www.aubergedesdeuxtonneaux.com