

# Im Südwesten kocht die Welt

---

[SR\\* sr.de/sr/fernsehen/sendungen a -](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200321_bretonisch_aethiopisch_100~_seite-3.html)

[z/uebersicht/im\\_suedwesten\\_kocht\\_die\\_welt/20200321\\_bretonisch\\_aethiopisch\\_100~\\_seite-3.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200321_bretonisch_aethiopisch_100~_seite-3.html)

## Die Rezepte von Schul-Küchenchef Anthony Crapel:

---

### **Die Vorspeise: Galette mit Basilikumpesto und Mozzarella- Creme.**

Für das Basilikumpesto:

*Basilikum: 2 Bündel*

*Geriebener Parmigiano Reggiano: 80 g*

*Knoblauchzehen: 2*

*Pinienkerne: 50 g*

*Pfeffer und Salz: nach Belieben*

*Oliven- oder Ernußöl: 20 cl*

Falls Sie Olivenöl verwenden, beachten Sie, dass das Pesto damit bei frischer Zubereitung etwas bitter schmecken könnte. Wenn Sie das Pesto am Vortag zubereiten, verliert es nach 24 Stunden an Bitterkeit. Basilikumblätter, die Pinienkerne und den Parmesan mit dem Öl mit dem Mixer vermengen. Salz, Pfeffer nach Belieben hinzugeben.

Für die Mozzarella-Creme:

*Mozzarella: 125 Gramm*

*Sahne: 100 g*

*Milch: 50 g*

*Salz/Pfeffer: Nach Belieben*

Sahne und Milch kochen. Den in kleine Würfelchen geschnittenen Mozzarella einrühren, zum Schmelzen bringen und auf eine cremige Konsistenz reduzieren. Salz und Pfeffer hinzufügen.

Eine kalte Galette mit der Mozzarella-Creme bestreichen, dann darauf das Basilikumpesto träufeln. Dabei jeweils einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen. Die Galette aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Zum Servieren die Galletterolle aus der Folie wickeln, schräg in 3 cm breite Röllchen schneiden.

### **Der Hauptgang: Galette mit Jakobsmuscheln und Butternusskürbiscreme**

Die Jakobsmuscheln auf einer heißen Platte/Pfanne bei 240 ° C/höchster Stufe eineinhalb Minuten auf jeder Seite braten.

Für die Butternusskürbiscreme:

*Butternusskürbis: 600 g*

*Wasser: 1 l*

*Gesalzene Butter: 20 g*

*Sahne: 0,20 cl*

*Feines Salz: 4 Prisen*

*Pfeffermühle: 4 Umdrehungen*

*Grobes Salz: 5 g*

Den Butternusskürbis schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel 10 bis 12 Minuten in 1 Liter Salzwasser kochen.

Während des Kochens parallel die „Haselnussbutter“ zubereiten: Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Bräunen, bis sie eine schöne, nussige Farbe annimmt. Sie jetzt schnell vom Herd nehmen. Das ist die „Haselnussbutter“.

Die Kürbiswürfel mit etwas kochendem Wasser pürieren, die Haselnussbutter und die Sahne hinzugeben, um ein sämiges Püree zu erhalten. Probieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Galette nach Belieben mit Jakobsmuscheln und Butternusskürbiscreme anrichten