

**NECTARINES AU CITRON ET GLACE AU RIZ AU LAIT**

(Zitronennektarinen mit Milchreisglace)

Für 4 Personen

- 2 Nektarinen
- 2 EL Zucker
- 1 TL Butter
- 1/2 dl Zitronensaft
- Brombeeren und Minze** für die Garnitur

**MILCHREISGLACE:**

- 1/2 Vanilleschote
- 5 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 100 g Milchreis
- 2 frische Eigelb
- 2 dl Rahm

1 Am Vortag: Glacemaschine nach Anleitung vorbereiten.

2 Für die Milchreisglace das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Mit Milch, Salz und 2 Esslöffeln Zucker aufkochen. Den Reis beifügen und unter häufigem Rühren 15–20 Minuten köcheln lassen. Der Reis muss die Flüssigkeit aufgesogen haben, darf aber nicht trocken sein. In einem hohen Gefäss nicht zu fein pürieren. Auskühlen lassen.

3 Eigelb und restlichen Zucker weiss-schaumig rühren. Milchreis dazurühren. Rahm steif schlagen und sorgfältig darunter ziehen. In die Glacemaschine geben und rühren, bis die Glace fest wird. Sofort servieren oder in einen Tiefkühlbehälter umfüllen und gefrieren.

4 Tiefgekühlte Glace 20–30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen. Nektarinen in Spalten schneiden. Den Zucker karamellisieren. Butter und Nektarinspalten beifügen. Im Zucker wenden. Mit Zitronensaft ablöschen. Kurz durchziehen lassen. Herausheben und den Saft leicht einkochen lassen.

5 Glace zu Kugeln formen. Auf Teller anrichten. Nektarinen und Brombeeren dazulegen. Fruchtsaft über die Früchte träufeln. Mit Minze garnieren.

*Milchreisglace können Sie nicht ohne Glacemaschine zubereiten – sie wird sonst nicht cremig und hat zu viele Eiskristalle. Als schnelle Alternative schmeckt Vanilleglace sehr gut.*

*Philips Glacemaschine, Fr. 149.– in der Migros erhältlich!*



**SÉLECTION DE FROMAGE**  
(Käseauswahl)

Servieren Sie eine Auswahl französischer Halbhart- und Weichkäse. Nicht fehlen dürfen Schaf- und Ziegenkäse. Schön arrangiert, mit Früchten und Nüssen garniert. Besonders beliebt in der Gegend von Lyon sind «Cervelle de Canuts», Frischkäse mit Kräutern, und der St. Marcellin, den man auf fast allen Käseplatten antrifft.

**Kulinarische Sprachführer für Frankreich**

**DER HANDLICHE:**



Der federleichte Fühler im Westentaschenformat (68 g) enthält neben 2'400 kulinarischen Begriffen einen Weinteil, Redewendungen und Notizen zu den einzelnen Regionen.

**Kulinarischer Sprachführer Frankreich**, MERIAN kompass, (auch für Italien, Spanien), Fr. 9.90.

**DER GEWICHTIGE:**



C. Dumonts Fühler liefert einen guten Überblick über die kulinarischen Provinzen Frankreichs sowie ein ausführliches Gourmet-Glossar, ist allerdings eher Handschuhfachgeeignet. Cédric Dumont, **Französisch für Gourmets**, Hallwag, Fr. 32.50 (in derselben Reihe: Italienisch für Gourmets).

**DER ZWEISPRACHIGE:**



Mit 7'000 kulinarischen Stichwörtern ist der Duboux-Sprachführer wohl das umfangreichste und präziseste Wörterbuch im Mini-Taschenformat. **Sprachführer Restaurant**, Duboux, Deutsch-Französisch/ Français-Allemand, Fr. 19.90.



**LE CAFÉ ET LES FRIANDISES**

(Kaffee und Gebäck)

Der krönende Abschluss: Ein dampfender Kaffee und einige kleine Köstlichkeiten aus der Confiserie.

**Wir gratulieren!**

Die 10 Hauptgewinner des grossen SAISON-KÜCHE Wettbewerbs vom Januar 2000 wurden am 17. April in die Redaktion zum Apéro eingeladen. Insgesamt gab es über 1000 Preise im Wert von Fr. 35'000.– zu gewinnen.

Der 1. Preis, ein Schmuckgutschein im Wert von Fr. 7'000.–, ging an Frau Barbara Monnard aus Belmont.

Den 2. Preis, ein Gutschein für Tafelsilber im Wert von Fr. 5'000.–, erhielt Frau Fausta Hirsbrunner, aus Bellinzona (nicht im Bild).

Herr Martin Herzig aus Reinach freute sich über den Schnelleinsenderpreis, ein Gourmetwochenende in Lyon im Wert von Fr. 3'000.–.

Frau Silvia Guldani (im Bild) aus Pfäffikon/SZ erhielt wie 7 weitere GewinnerInnen einen Migros-Einkaufsgutschein für das Tafelservice Cucina im Wert von Fr. 500.–.

Allen weiteren Gewinnern gratulieren wir herzlich.



Chefredaktorin Ingrid Schindler berichtet anlässlich der Feier über die spannende Entwicklung der SAISON-KÜCHE seit 7 Jahren.