

Gourmet-Koch zaubert mit Schülern ein Drei-Gänge-Menü



Der Küchenchef des Restaurant Sendig, André Tienelt (Mitte), kochte gestern im Hotel Elbresidenz in Bad Schandau mit rund zehn Jugendlichen ein Drei-Gänge-Menü. Franziska Haus (15) und Ares Mariwan (14) aus Leipzig helfen beim Gemüseschneiden. Im Rahmen eines Lerncamps bereitete die Gruppe das Essen vor, deckte die Tische und verspeiste anschließend ihre Gerichte. Auf dem Menüplan stand eine Curry-Zitronengrassuppe, gebratene Poulardenbrust mit Kräuterrisotto. Zum Abschluss gab es ein Stück Torte mit weißer Schokolade und Himbeereis.

Foto: Frank Baldauf