



Kochabend vom 29. Oktober 2014

**«Herbstschmaus»
von Joël und Patrick**

Menü für 4-6 Personen

**Apéro
Zwätschge und Pilzli im Späck**

**Vorspeise
Schnecken in einer kleinen Pastete**

**Hauptgang
Hirschwürfel an Kaffee- Whisky-Sauce
Schupfnudel
Gemüse Gratin**

**Dessert
Marroni Vermicelle**



Apéro Zwätschge und Pilzli im Späck

1 Päckli halbtrocknete Pflaumen ohne Stein
Pilzli (Champignons de Paris)
Rohesspecktranchen

1. Den Backofen auf **200 Grad** vorheizen
2. Je eine Tranche Speck um eine Pflaume/oder Pilzli wickeln.
3. Ein Zahnstocher in der Mitte durch stechen.
4. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
5. Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen und noch warm geniessen.



Vorspeise
Schnecken in einer kleiner Pastete



Hier kann man diese fix-fertigen Schnecken beziehen:

Savourez les *Escargots* de l'APEI de Hirsingue

Nos escargots seront en vente dès le
vendredi 17 octobre 2014

9h à 12h sur notre site de production
APEI-Foyer Cuny, 41, rue du Général de Gaulle, 68560 Hirsingue

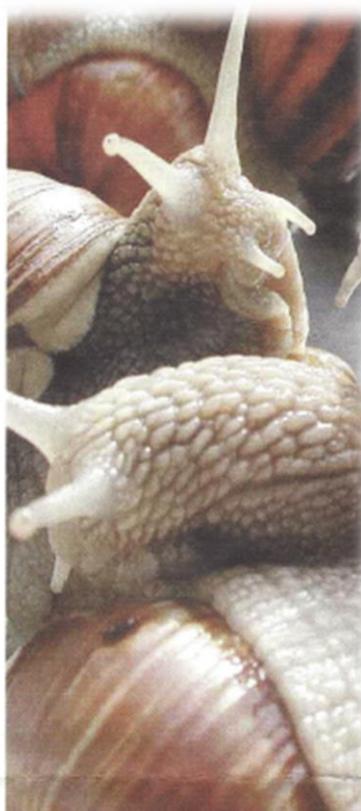
également disponibles dans les points de vente suivants :

- Ferme du Grumbach à Durlinsdorf (M. Gerster)
- Ferme Munck Jean-Luc à Hirtzbach
- Les Vergers de Mathilde à Helfranzkirch (Mme Rueher)
- Maraîcher Gasser Raphaël à Wolschwiller
- Ferme Meyer-Wioland à Spechbach-le-bas
- Ferme Wolf Jean/Benoit à Illfurth
- Sundgau Fleurs à Oberdorf et sur le marché d'Altkirch le samedi matin (stand Sundgau Fleurs)

Nos escargots sont élevés dans nos parcs et transformés dans notre laboratoire.

Horaires d'ouverture:

octobre/novembre		décembre	
mercredi	08-12/14-17 h	mercredi	08-12/14-17 h
vendredi	08-12 h	vendredi	08-12/14-18 h
		samedi	09-12 h



La douzaine d'escargots
beurrés (belle grosseur)

6.-€

La douzaine d'escargots
beurrés XXL **7.-€**

Commandez dès à présent vos escargots pour vos fêtes de famille. Retournez le présent bon de commande à l'adresse suivante:
APEI Hirsingue, 41 rue du Général de Gaulle, 68560 HIRSINGUE, Tél: 03 89 40 50 64, Fax: 03 89 40 57 28, E-mail: secretariat@apeihirsingue.org

Bon de commande

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____ Téléphone _____

La douzaine d'escargots pur beurre **6.- €**

Douzaine dans leur coquille Douzaine en feuilleté La douzaine en fromentine
(Coquilles croustillantes)

La douzaine d'escargots XXL **7.- €** Douzaine dans leur coquille

Hauptgang

Hirschwürfel an Kaffee-Whisky-Sauce (für 4 Personen)

500 - 600 g	Hirschfleisch (Rücken, Entrecôte oder Ober- und Unterschale sowie die Nuss aus der Hirschkeule (Schnitzelfleisch bezeichnet))
1	Zweig Rosmarin
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Esslöffel Bratbutter
2 EL	Whisky (1)
2 dl	Fleischbouillon oder Rinderfond
½ dl	Espresso
10 g	dunkle Schokolade
100 g	Doppelrahm
1 EL	Whisky (2)

1. Den Backofen auf **80 Grad** vorheizen und eine Platte mitwärmen
2. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
3. Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Das Fleisch in 2 Portionen teilen, den Rosmarin darübergerben sowie salzen und pfeffern.
4. Eine grosse Bratpfanne erhitzen. Jede Portion Fleisch jeweils in der Hälfte der heissen Bratbutter 1 ½-2 Minuten braten, erst nach etwa **45 Sekunden** erstmals wenden. Am Schluss jeweils 1 Esslöffel Whisky (1) über das Fleisch geben und nach Belieben flambieren. Das Fleisch sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im **80 Grad** heissen Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen.
5. Den Bratensatz mit Bouillon oder Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
6. Den Espresso und die Schokolade sowie den Doppelrahm beifügen und die Sauce nochmals 5 Minuten kochen lassen. Einen Esslöffel Whisky (2) dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Das Fleisch beifügen und nur noch gut heiss werden lassen.

Pro Portion 36 g Eiweiss, 19 g Fett, 2 g Kohlenhydrate: 346kKalorien oder 1447 kJoule

Glutenfrei.

Zubereitungszeit: Insgesamt fertig in ca. 30 Minuten.

Beilage

Schupfnudeln für 6 Personen

800 g **Gschwellti** (mehlig kochende Kartoffeln), frisch gekocht
200 g **Mehl**
2 TL **Salz**
1 MSP **Muskat**
wenig **Pfeffer**

Und so wird's gemacht:

1. Kartoffeln warm schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, auskühlen.
2. Mehl und Eier beigeben, Masse würzen, zu einem geschmeidigen Teig zusammen fügen, nicht kneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen:

Teig auf wenig Mehl zu Rollen von je ca. 1 cm Durchmesser formen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, diese zwischen bemehlten Handflächen zu Schupfnudeln formen.

Braten:

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schupfnudeln portionenweise goldbraun braten.

Beilage

Herbstgemüse-Gratin 6 Personen

450 g **Lauch**
750 g **Kürbis**
450 g **Knollensellerie**
1,5 **Zwiebel**
1,5 EL **Rapsöl**
4,5 dl **Gemüsebouillon**
2,2 dl **Milch**
4 **Eier**
1,5 dl **Rahm**
1,5 **Bund Petersilie**
3 **Zweige Pfefferminze**
Salz, **Pfeffer**
60 g **Reibkäse**
3 EL **Kürbiskerne**

Und so wird's gemacht:

1. Lauch in dicke Ringe, Kürbis in grosse Würfel schneiden. Sellerie halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel hacken. Den Sellerie im Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen, 5 Minuten kochen lassen. Lauch dazu geben, 5 Minuten mitkochen. Kürbis beigeben und alles nochmals 5 Minuten bissfest kochen. Gemüse aus der Bouillon heben, in einer Gratinform schichten. Bouillon auf 0,5 dl einkochen.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Eier verquirlen, mit Milch und Rahm mischen. Kräuter hacken und beigeben. Alles mit der Bouillon mischen, würzen. Guss über die Gemüse giessen, alles mit Käse und Kürbiskernen bestreuen. In der Ofenmitte 20-25 Minuten gratinieren.



Dessert
Vermicelle

2 Bloc Marroni-Purée à ca. 280 g
Meringueschalen
Schlagrahm
Kandierte Kirschen oder Trauben für die Dekoration
Nach Belieben Kirsch

Meringueschalen zerbröckelt auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Kirsch parfümieren. Das Püree durch die Vermicellepresse drücken und schön auf den Meringueschalen anrichten. Schlagrahm steif schlagen und den Teller garnieren. Eine kandierte Kirsche oder eine halbe Traube als Dekoration darauf setzen.



Weinempfehlung



Impressionen





Oktober 2014 / Joël & Patrick