

Pastete Coq au Vin

Eine Berufs-Maturarbeit von Raffael Jenzer



Für die Berufsmatur neben der Berufslehre durfte ein neues Produkt entwickelt werden. Raffael Jenzers Ziel war es, eine neue, sinnvolle Spezialität zu kreieren, welche aus nicht mehr gefragten Teilstücken besteht. Es soll zeigen, dass es nebst dem Pouletbrüstli auch noch eine fast vergessene Pouletleber gibt oder neben dem Ei eine Legehenne. Da es ein edles Produkt werden sollte, hat er aus diesen Zutaten eine Pastete kreiert.

Zutaten:

Schenkelfleisch von der Legehenne, Pouletleber, knusprige Poulethaut, Weisswein, Äpfel, Peterli, Milcheiweiss, Nitritsalz + Gewürze.

Arlesheim · Reinach · Muttenz · Partyservice
Verkauf Engros · www.goldwurst.ch


Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



Legehennenfleisch von Robin Geisser

Wenn eine Henne 14 Monate alt ist, legt sie eine mehrwöchige Legepause ein. Da dies für den Eierproduzenten unrentabel ist, lässt er sie lieber schlachten und bestellt neue Hühner. Jährlich werden so in der Schweiz 2 Millionen Legehennen geschlachtet. Das schlimmste jedoch ist, dass 600'000 nicht gegessen werden. Das heisst, sie werden zu Biogas verarbeitet, obwohl sich die „alten“ Hühner hervorragend zu einer Suppe oder zu anderen Spezialitäten verarbeiten liessen.

gend zu einer Suppe oder zu anderen Spezialitäten verarbeiten liessen.



Fett vom Freilandsäuli aus Witzwil

Die Bäckerei Ziegler aus Liestal produziert für uns den Pastetenteig. Für den Teig verwenden sie unser Fett vom glücklichen Freilandsäuli anstelle dem ökologisch schwierig vertretbaren Palmöl. So wird der Teig noch knuspriger und schmackhafter.

Poulet Leber

Als feine Einlage verwenden wir Stücke von der Pouletleber. Wir marinieren diese mit Cognac und Gewürzen. Nach 2 Tagen

braten wir die Stücke an, damit der Geschmack intensiver wird. Leider haben auch die Innereien den Ruf als Delikatesse verloren und landen heute meist nur noch in den Schlachtabfällen. Die Leber enthält viel Vitamin B12 und ist daher sehr gesund.

