



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 12.06.2014 – Tisch 1

Petit Pâté de Porc des Cévennes

\*\*\*\*

Artichauts à la vinaigrette

\*\*\*\*

Carré d'agneau à la provençale  
avec courgette farcie à la ratatouille

\*\*\*\*

Assiette de fromages avec sa moutarde aux figues

\*\*\*\*

Clafoutis à la provençale aux cerises

## Petit Pâté de Porc des Cévennes

### Für ca 20 Pasteten

1	Stk	Zwiebel
2	Stk	Knoblauch
1	EL	Butter
1	Zweig	Thymian
350	g	Schweinsnierstück
350	g	Buurehamme
250	g	Geräucherter Speck
1	Stk	Apfel (säuerlich)
1	Handvoll	Nüsse (Original Maroni aber auch Walnüsse oder Pistazien)
500	g	Blätterteig (ausrollt) Mehl Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette
1	Stk	Ei

Butter in einer kleinen Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter weich dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.

Thymianblätter abtupfen und kurz mitdünsten.

Alle 3 Fleischsorten durch den Fleischwolf passieren lassen – oder mit der Küchenmaschine fein hacken.

Kaffeetasse mit Mehl gut bestauben. Mit 8 cm und 10cm Ringen 2 runden Teigstücken ausstechen. Das grössere Stück vorsichtig in die Kaffeetasse legen. Lagenweise mit Fleisch, Apfelstücken und Nüssen auffüllen.

Das kleinere Stück darauf legen und die beiden Teigstücken vorsichtig zusammendrücken.

Mit geschlagenem Ei bepinseln und 20 Minuten bei 200°C backen.