



Slow Food® Karlsruhe



Manger que l'on veut sauver !

3. August 2013

Arche-Passagiere auf dem Grill *Les passagers de l'Arche sur le barbecue*

Theoretisch haben wir im Sommer eine Veranstaltungspause - aber es gab auch in diesem Jahr eine interessante Abweichung von dieser Regel: Wir haben uns am Samstag, den 3. August getroffen, um gemeinsam im Slow Food Arche-Jahr einige Passagiere der Arche des Geschmacks auf dem Grill zuzubereiten.

Mit dabei waren Freunde vom Convivium "Schnaeckele" aus Strasbourg, darunter der Geflügelzüchter Gilbert Schmitt, der in der Nähe von Strasbourg das "Poule d'Alsace" züchtet und der Metzger Dirk Brunner aus dem Markgräfler Land (Hügelheim), der in seinem Betrieb Hinterwälder Rinder verarbeitet.

En règle générale il n'y a pas d'évènement durant la période estivale – mais nous nous sommes permis d'appliquer cette règle bien connue, selon laquelle il n'y a pas de règle sans exception ! Nous nous sommes donc réunis le samedi 3 août afin de mijoter quelques plats avec des passagers de l'Arche du goût sur le barbecue.

Parmi les invités se trouvaient des amis du convivium « Schnaeckele » de Strasbourg, entre autres l'éleveur de volailles Gilbert Schmitt qui élève la « poule d'Alsace » dans la région de Strasbourg et le boucher Dirk Brunner du Markgräfler Land (Hügelheim) qui se consacre au bœuf « Hinterwälder ».

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von
Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Vorbereitung

Die Aufgabe lautete: So weit wie möglich sollen nur Arche-Passagiere auf den Grill, auf die Teller und in die Gläser kommen.



Was uns allen zunächst als logisches Motto im Archejahr 2013 erschien, wurde schnell zur gedanklichen und logistischen Herausforderung. Nicht nur, dass es Archepassagiere sein sollten, jeder Archepassagier sollte möglichst auch nur ein Mal oder zumindest in unterschiedlichen Zubereitungsformen vertreten sein.

Die erste Herausforderung vor unserem Grillfest war eine intensive gedankliche Auseinandersetzung mit dem Thema "Arche des Geschmacks". Alle Gäste haben das Motto sehr ernst genommen, wie sich am Ende auf dem "Archetisch" zeigte.

So fragten wir uns

- Welche Tiere, Früchte, Gemüse, Körner, Gewürze usw. sind eigentlich tatsächlich in der Arche des Geschmacks vertreten?
- ... in Deutschland, in den Nachbarländern, international?
- Welches Tier oder welche Pflanze hat man immer mit "Arche" in Verbindung gebracht und ist doch gar nicht drin

Préparatifs

Le but était de ne consommer que des passagers de l'Arche sur le barbecue, dans les assiettes et dans les verres.

Cette devise qui nous paraissait tout à fait appropriée pour l'année de l'Arche 2013 engendra au même instant un réel problème de conception et de logistique. Outre le fait qu'il ne devait y avoir que des passagers de l'Arche dans nos plats, chaque passager ne devait y figurer qu'une seule fois ou, à défaut, s'y trouver sous différentes formes cuisinées.

Le premier challenge de ce barbecue consistait tout d'abord à réfléchir intensément sur le thème de « l'Arche du goût ». Et vu le résultat – la table était mise – on a pu constater que cette devise a été prise très au sérieux par tous les convives.

Les questions que nous nous sommes posées :

- *Quelles espèces d'animaux, de fruits, de légumes, de grains, d'épices font effectivement partie de l'Arche du goût*
- *... en Allemagne, dans les pays limitrophes, au niveau international ?*
- *Quelles étaient les espèces d'animaux ou de plantes dont les dénominations faisaient penser à l'Arche sans qu'ils*



Slow Food® Karlsruhe

(Schwäbisch Hällisches Landschwein, hatte den Aufenthalt in der Arche knapp nicht mehr nötig)?

- Wir haben zwar viele Archepassagiere entdeckt, aberBamberger Hörnla und Filder-Spitzkraut sind im August noch nicht erntereif, ebensowenig Geishirtle und Jakob Fischer-Äpfel, Maiwirsing ist schon "durch", Höri Büllen werden in der Region Bodensee alle aufgegessen und nicht "exportiert", Milbenkäse muss dann doch nicht sein.... sollen wir mal Burger Brezel wagen? Eingeweihte wissen, dass sich spätestens hier die Geister scheiden.
- Wann ist welches Erzeugnis theoretisch (Jahreszeit) und dann auch noch praktisch verfügbar? "Tut uns leid, Fränkischer Grünkern ist ausverkauft, der neue ist noch nicht da". (Mogeln mit normalem Grünkern kam selbstverständlich nicht in Frage!)



en faisaient vraiment partie (le porc « Schwäbisch Hällisches Landschwein » n'ayant plus besoin de figurer dans l'Arche des espèces rares)

- *Nous avons découvert maints passagers de l'Arche mais plusieurs d'entre eux ne pouvant pas encore être récoltés comme « Bamberger Hörnla , Filder-Spitzkraut, Geishirtle et les pommes Fischer », d'autres comme le choux frisé ayant déjà été récolté avant le mois d'Août ou d'autres encore comme le « Höri Büllen » produits dans la région du lac de Constance et consommés dans la région même, ne pouvant donc de ce fait être « exportés ». Et quant au fromage à mites... bref, changeons de sujet... et que pensez-vous des bretzels de la société Burger ? Là, les initiés le savent, les avis divergent !*
- *Quels sont, théoriquement, les produits disponibles selon la saison et lesquels sont effectivement disponibles sur le marché ? « Désolé, mais l'épeautre vert du pays de Franken est épuisé et le nouveau n'est pas encore disponible ». (..et il n'était pas question de tricher avec un autre épeautre vert !)*



Slow Food® Karlsruhe

Archepassagier gefunden und nun? Was kann man für ein Sommerfest draus machen? Wieder war intensives Nachdenken angesagt, nun mit dem ausgewählten konkreten Produkt. Vorgefertigte Rezepte, die über die traditionellen Zubereitungsformen hinausgehen (Linsensuppe, Schwarzer Brei) gibt es nur wenige. Eigene Ideen waren gefragt.

Arche-Passagiere auf den Grill! Das Fest kann beginnen

Am Arche-Grilltag wurde endlich das Geheimnis gelüftet. Sven und Heike, unsere Gastgeber, hatten dichtgehalten und kurz vor dem Fest nur verraten, welche Archepassagiere es geben würde. Aber was draus entstehen sollte, war eine Überraschung.

Die Vielfalt war überwältigend!

Donc tous les passagers ont été trouvés, mais que faire maintenant ? Que peut-on faire avec ces passagers pour une fête d'été ? Et nous revoilà en pleine réflexion afin de trouver les bonnes recettes. Outre les recettes traditionnelles (soupe aux lentilles, bouillie d'épeutre), celles appropriées aux passagers de l'Arche sont plutôt rares. Il fallait donc en créer !

Les passagers de l'Arche étaient sur le barbecue et la fête commença.

Le secret fut dévoilé le jour même du barbecue. Sven et Heike, nos hôtes, ont bien gardé le secret jusqu'au début de la fête et révélé la liste des passagers prévus pour cette soirée. Nous étions surpris par la diversité des plats préparés.

La variété des plats fut phénoménale !





Slow Food® Karlsruhe

Wir haben (vermutlich) einen Weltrekord aufgestellt!

Der Ort, an dem am 3.8.13 weltweit die höchste Konzentration von Arche-Passagieren zu verzeichnen war, war die Karlsruher Nordstadt! 9 verschiedene Archepassagiere in 12 verschiedenen Zubereitungsformen auf ca. 250 m² konzentriert! Wir waren begeistert!

Nous avons établi (tout porte à le croire) un nouveau record mondial : le lieu de concentration de passagers de l'Arche le plus dense au monde ! C'était bien le quartier Nord de la ville de Karlsruhe qui avait ce jour-là la plus haute concentration de passagers de l'Arche ! Neufs passagers différents impliqués dans 12 mets différents et tout cela concentré sur une surface de 250 m² ! Nous étions enchantés.



- Hinterwälder Rind (Kalb)
- Poule d'Alsace
- Einkorn
- Alb-Linsen
- Musmehl

- Fränkischer Grünkern
- Champagner-Bratbirne
- Blauer Frühburgunder
- Filderkraut (Sauerkraut)



- veau de Hinterwälder
- poule d'Alsace
- de l'en grain – petit épautre
- des lentilles de l'Alb
- « Musmehl » -> farine de blé et d'épeautre
- de l'épeautre vert du pays de Franken
- poire de champagne
- « Blauer Frühburgunder »
- Choux blanc de Fildern





Slow Food® Karlsruhe

Danke, Heike und Sven, für die Einladung, die Idee, den tollen Platz, für Eure Begeisterung und Leidenschaft.

Danke an alle, die so viele Ideen, Zutaten, Zeit und Kreativität eingebracht haben.

Und danke an die Gewitterwolken, die immer noch gerade so an uns vorbeigezogen sind....

Bilder sagen mehr als 1000 Worte, daher gibt es nun viele Bilder und die Rezepte. Zum Neugierig-werden, Nachkochen und als Anreiz, weiter in der Arche des Geschmacks auf Entdeckungsreise zu gehen!

Merci à vous, Heike et Sven, pour l'invitation, l'idée elle-même, l'endroit exceptionnel, pour votre enthousiasme et votre passion.

Merci à tous pour vos idées, vos ingrédients, le temps que vous avez consacré à cette rencontre et votre créativité.

Et merci aux orages qui ont eu la clémence de passer au loin...

Selon le dicton « Une image vaut plus que 1000 mots », voici donc toute une série de photos et de recettes. Ceci pour éveiller notre curiosité, pour inciter à mijoter ces plats et pour vous encourager à revenir à l'Arche du goût et à continuer ce voyage de découvertes





Slow Food® Karlsruhe





Slow Food® Karlsruhe

Rezepte

rot = Arche-Passagiere

Vorspeisen

Gurken-Avocado-Suppe

- 2 kleine Gurken
- 1 reife Avocado
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 100 ml Weißwein
- 200 ml kalte Gemüsebrühe
- 150 g Schmand
- 1 Schuss Zitronensaft oder Balsamico weiß
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker

Zwiebeln und Knoblauch würfeln, in Öl leicht Farbe nehmen lassen. Mit Weißwein ablöschen, diesen verkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Gurken schälen, Kerngehäuse entfernen, in grobe Würfel schneiden. Avocado-Fruchtfleisch ebenfalls grob würfeln. Gurke und Avocado in die Gemüsebrühe geben, Schmand zugeben, würzen, pürieren.

Recettes

rouge = passagers de l'Arche

Hors d'œuvre

Soupe aux concombres et à l'avocat

- 2 petites concombres
- 1 avocat mûr
- 2 oignons
- 1 petite gousse d'ail
- 2 cuillérées à soupe d'huile
- 100 ml de vin blanc
- 200 ml de bouillon de légumes froid
- 150 g crème fraîche
- un peu de jus de citron ou de vinaigre blanc balsamique
- Sel, poivre, poivre de Cayenne, sucre

Faites relever les oignons et l'ail dans de l'huile. Ajoutez du vin blanc et laissez réduire. Prenez la casserole du feu et remplissez-la avec du bouillon de légumes.

Eplucher les concombres, extrayez les pépins de la partie centrale. Découpez les concombres et la chair d'avocat en gros cubes. Ajoutez les concombres et la chair d'avocat dans le bouillon. Ajoutez la crème fraîche, assaisonnez le tout et faites-en de la purée.



Slow Food® Karlsruhe

Gefüllte Zucchiniblüten

Die Zucchiniblüten wurden mit Ziegen-Frischkäse und Pinienkernen gefüllt, kurz angegrillt und warm serviert.

Fleurs de courgettes farcies

Les fleurs sont farcies avec du fromage frais de chèvre et des graines de pin parasol, passées sur le barbecue pour quelques secondes et servies chaudes.





Slow Food® Karlsruhe



SALATE

Einkorn

Einkorn-Salat

- Einkorn (gekocht)
- Tomaten
- Gurke
- Petersilie, Minze
- Zwiebeln
- Erdbeeren
- Pfirsich
- Comté

Vinaigrette:

- 2 EL Tomatenwasser
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Balsamico
- Dijon-Senf
- Thymian
- Salz / Pfeffer

SALADES

petit épeautre de Provence

Salade du petit épeautre de Provence

- *De l'épeautre cuit*
- *Tomates*
- *Concombre*
- *Persil, menthe*
- *Oignons*
- *Fraises*
- *Pêches*
- *Comté*

Vinaigrette :

- *2 c à s eau de tomates*
- *2 c à s huile d'olives*
- *2 c à s vinaigre de pommes*
- *1 c à s Balsamico*
- *Moutarde de Dijon*
- *Thym*
- *Sel / poivre*



Slow Food® Karlsruhe

Alb-Laisa (Alb-Linsen)

Linsen-Salat

- Linsen, in Gemüsebrühe gekocht
- Datteln, in kleine Würfel geschnitten
- halbierte Kirschtomaten
- Frühlingszwiebeln
- Ziegen- und/oder Schafskäse in Würfeln

Salat mit Currysauce oder Harissa scharf würzen

Vinaigrette:

- viel Zitrone
- Salz / Pfeffer / Honig
- Olivenöl
- Thymian
- frische Minze (zum Einsatz kam an der Moosalb gesammelte Wassermelze, es geht aber jede Minze)

« Alb Laisa » – Lentilles du Jura souabe

Salade de lentilles

- Lentilles cuites dans du bouillon de légumes
- Dattes découpées en petits cubes
- Tomates cerise coupées en deux
- Oignons verts
- Fromage de chèvre ou de brebis coupés en cubes

Assaisonner la salade avec de la pâte de curry ou de l'harissa fort.

Vinaigrette :

- Jus de citron à volonté
- Sel / poivre / miel
- Huile d'olives
- Thym
- Menthe fraîche (nous avions utilisé de la menthe aquatique de la Moosalb, mais toute sorte de menthe fera l'affaire)



Linsensalat rechts
Salade de lentilles a droite



Slow Food® Karlsruhe

Fränkischer Grünkern

Taboulé aus geschrotetem Grünkern

Fränkischer Grünkern aus der Ernte 2012 war während der Vorbereitungen zum Grillfest als ganzes Korn nicht mehr verfügbar. Die neue Ernte des Fränkischen Grünkerns war noch nicht im Handel. Daher wurde grober Grünkernschrot, der von der Erzeugergemeinschaft noch verfügbar war, so ausgesiebt, so dass nur die größten Bestandteile des Schrots übrig blieben, um die gewünschte körnige, Couscous- oder Bulgur-ähnliche Struktur zu erhalten.

- Grünkernschrot, in Gemüsebrühe bissfest kochen (zieht nach)
- festfleischige Tomaten, entkernt und in Streifen geschnitten (Typ Roma-Tomate)
- Zwiebeln in feinen Streifen
- glatte Petersilie (viel) und Minze (Menge Geschmackssache)
- Salz / Pfeffer / ein wenig Zucker
- viel Zitronensaft mitsamt Fruchtfleisch
- Olivenöl

Epeautre vert du pays de Franken

Taboulé sur la base d'épeautre broyé

L'épeautre du pays de Franken de la récolte 2012 n'était plus disponible sous forme de grains complets et la nouvelle récolte n'était pas encore sur le marché. Nous avons donc utilisé de l'épeautre provenant de la coopérative afin de le tamiser pour en extraire les plus gros grumeaux afin d'avoir cet aspect typique du couscous ou du boulgour.

- *Epeautre cuit dans du bouillon de légumes. Cuisson al dente.*
- *Tomates, évidées et coupées en tranches (du type Roma)*
- *Oignons en fines tranches*
- *Persil plat (beaucoup) et menthe (selon les goûts)*
- *Sel / Poivre / un peu de sucre*
- *Beaucoup de jus de citron y compris la chair*
- *Huile d'olives*





Slow Food® Karlsruhe

Filder-Spitzkraut (als Sauerkraut)

Sauerkrautsalat

- Sauerkraut aus der Dose, etwas kleingeschnitten, ausgedrückt (Sauerkrautsaft auffangen!)
- ca. 3 mittlere Rote Bete, gekocht, in Stifte geschnitten
- ca. 3 kleine Zwiebeln (feine Streifen)
- 2 Gewürzgurken, feine Scheibchen

Soße:

- Balsamico
- Joghurt
- Knoblauch, fein geschnitten
- Rapsöl
- Salz / Pfeffer / Zucker
- Meerrettich, wenn es geht frisch gerieben

Choux blanc de la Filder (choucroute)

Salade de choucroute

- Choucroute en conserve, coupé et pressé (conservez le jus)
- 3 betteraves rouges de taille moyenne, cuites et coupées en allumettes
- 3 oignons de taille moyenne, coupées en fines tranches
- 2 cornichons coupés en fine tranches

Sauce

- Vinaigre balsamique
- Yaourt
- Ail, coupés finement
- Huile de colza
- Sel / poivre / sucre
- Raifort, si possible frais et râpé



Sauerkrautsalat unten
Salade de choucroute en bas



Slow Food® Karlsruhe

... sonstige Köstlichkeiten

Eingelegte Paprika

gelbe, rote, grüne Paprika, im Backofen gegrillt und gehäutet (starke Oberhitze, garen bis die Haut schwarz wird, nachziehen lassen in Gefrierbeutel oder feuchtes Tuch drüberlegen, häuten)
In Stücke schneiden und in einer flachen Form bunt anrichten
Salz / Pfeffer / frischer Thymian
Olivenöl

...et d'autres mets délicieux

Poivrons marinés

Poivrons jaunes, rouges et verts à cuire au four et pelés (forte chaleur supérieure, à cuire jusqu'au moment où la peau commence à noircir, mettre dans un sachet à congeler ou recouvrir d'une serviette humide, peler)
Couper en morceaux et servir dans un plat.
Sel / Poivre / thym frais
Huile d'olives





Slow Food® Karlsruhe

Alb-Laisa (Alb-Linsen)

Linsen-Bratlinge

- 200 g Linsen (trocken gewogen) mit Knoblauch, Lorbeer, Thymian kochen, abkühlen lassen
- 150 g feine Haferflocken
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, in Olivenöl vorher angebraten
- Petersilie, Basilikum
- Salz / Pfeffer nach Belieben

Wichtig: Die Bratlingsmasse vor dem Formen und Braten ziehen lassen!
schmecken warm und kalt!

« Alb Laisa » – Lentilles du Jura souabe

Galettes aux lentilles

- 200 g de lentilles (poids état sec), ail, feuille de laurier, thym, faire cuire le tout et laisser refroidir
- 150 g de flocons d'avoine
- 2 œufs
- 2 oignons, 2 gousses d'ail, finement coupés à frire dans de l'huile d'olives
- Persil, basilic
- Sel / Poivre à volonté

Attention : Laisser reposer la masse avant de les modeler et de les frire. A servir chaud ou froid !



Fladenbrot mit Musmehl
Galettes de pain avec "Musmehl" cuites au four



Slow Food® Karlsruhe

Musmehl

... besteht aus Weizen- und Dinkelkörnern, im Backofen geröstet und gemahlen, ursprünglich zur Zubereitung von "Schwarzem Brei" verwendet

« Musmehl »

... mélange de grains de blé et d'épeautre, grillés dans le four et broyés, utilisés jadis pour la confection de la bouillie d'épeautre

frisch gebackenes Fladenbrot mit Musmehl

- 100 g Roggenmehl (Type 1150)
- 100 g Musmehl
- 800 g Weizenmehl (Type 550 in Deutschland / in Frankreich T 55 oder T 65)
- 20 g Weizenmalz
- 30 g Salz
- maximal 50 g Olivenöl (je nach Geschmack, es kann ganz oder teilweise Butter genommen werden)
- ca. 400 – 500 ml Wasser
- 30 – 35 g Frischhefe, aufgelöst in Wasser mit 1 TL Traubenzucker

Der Teig muss nicht über Nacht gehen. Möglichst kühl verarbeiten und gehen lassen.

Fladen formen und mit Olivenöl bestreichen. Mit Salz, Sesam, Schwarzkümmel oder Kräutern bestreuen und vor dem Backen noch mal gehen lassen.

Zur Backtemperatur kann an dieser Stelle nichts gesagt werden, da beim Archegrillen ein Holzbackofen mit Schamottesteinen eingesetzt wurde. Dieser war fast ein wenig zu heiß.

Galettes de pain cuites au four et servies toutes fraîches

- 100 g de farine de seigle
- 100 g « Musmehl »
- 800 g de farine de blé (Type 550 en Allemagne/ en France T 55 ou T 65)
- 20 g de malt de froment
- 30 g de sel
- 50 g maxi d'huile d'olives (ou du beurre, en partie ou exclusivement selon les goûts)
- 400 – 500 ml d'eau
- 30 – 35 g de levure fraîche et une cuillérée de glucose, à diluer dans de l'eau

Inutile de laisser reposer la pâte durant la nuit.

Travailler et laisser venir la pâte dans une ambiance fraîche.

Former les galettes et enduire avec de l'huile d'olives. Saupoudrer de sel, de sésame, de cumin noir ou d'herbes et laisser venir une nouvelle fois avant d'enfourner.

Pour la cuisson nous avons utilisé un four à bois avec des pierres réfractaires, donc il ne sera pas possible d'indiquer la température de cuisson. Il s'est avéré que la température était un peu trop haute.



Slow Food® Karlsruhe

verflüssigte Arche-passagiere

Blauer Frühburgunder

Schaumwein von der Champagner Bratbirne

Les passagers de l'Arche sous leur forme liquide !

« Blauer Frühburgunder »

Vin mousseux de la

« Champagner Bratbirne» (Poire)





Slow Food® Karlsruhe

tierische Archepassagiere

.... und solche, die noch rechtzeitig "gerettet"
wurden und keine Arche brauchen

Les passagers de l'Arche de l'espèce animale

... et ceux qui ont pu être sauvé à temps et qui ne font pas partie des espèces protégées par l'Arche

Porchetta vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Schweinebauch, gewürzt und gerollt, Ruhezeit 24 Stunden im Kühlschrank
Dann 3 1/2 Stunden auf einem Drehspieß gegrillt
(Gasgrill, Napoleon LE 3)
Abschließend wurde die Schwarte mit einem Backburner aufgepoppt

Porchetta du porc « Schwäbisch Hällisch »

Tranche de lard, assaisonné et roulé, reposant au réfrigérateur pendant 24 heures.
Grillé sur une broche pendant 3,5 heures
(barbecue au gaz, Napoléon LE 3)





Slow Food® Karlsruhe



Hinterwälder Rind

Schulter vom Hinterwälder Kalb

"low and slow" gegrillt. 120 °C, 4 Std. (Gasgrill,
Napoleon LE 3)



Bœuf « Hinterwälde »

Epaule de veau de « Hinterwälde »

Grillée « low an slow ». 120 degrés Celsius, 4
heures (barbecue au gaz, Napoléon LE 3)





Slow Food® Karlsruhe



Rindersteaks, Roast Beef

heiß angegrillt und dann auf der kühleren Seite des Grills durchziehen lassen (Weber 57er Kugelgrill auf Holzkohle), Kerntemperatur kontrollieren!



Steaks de bœuf, roast beef

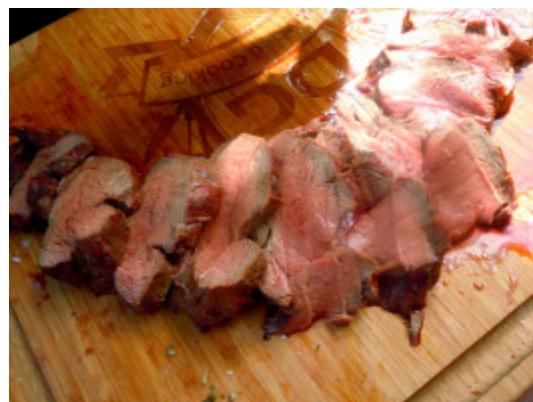
Faire griller à haute température et laisser reposer sur le côté moins chaud du barbecue (Weber 57 barbecue sphérique aux charbons de bois). Contrôler la température interne de la viande.

Rinderfilet

rückwärts gegrillt, d.h. auf der kühlen Seite des Holzkohle-Grills (57er Kugelgrill) bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C garen lassen, dann kurz heiß angrillen (Röstaromen)

Filet de bœuf

Cuisson à basse température sur le côté moins chaud du barbecue aux charbons de bois (barbecue sphérique 57) jusqu'à une température intérieure de 50 degrés Celsius, ensuite à faire griller à haute température (arômes du rôti).



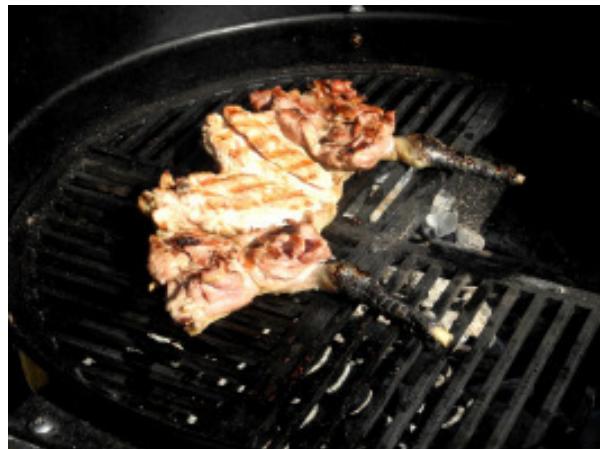


Slow Food® Karlsruhe

Poule d'Alsace – schwarzes Elsässer Huhn

Poule d'Alsace verschiedene Garmethoden:

ausgebeint, flachgegrillt. 8 Minuten direkt gegrillt, anschließend 5 Minuten in Alufolie ziehen lassen (Holzkohle, Kugelgrill)



nicht ausgebeint, flachgegrillt (nur Rückgrat entfernt). 35 Minuten direkt gegrillt, anschließend 5 Minuten in Alufolie ziehen lassen (Holzkohle, Kugelgrill)



Poule d'Alsace

Poule d'Alsace – plusieurs procédés de cuisson

Désossée, grillée à plat, 8 minutes de cuisson, ensuite laisser reposer dans une feuille d'aluminium pendant 5 minutes. (barbecue sphérique aux charbons de bois)



Non-désossée, grillée à plat (extraction de la colonne vertébrale), 35 minutes de cuisson, ensuite laisser reposer dans une feuille d'aluminium pendant 5 minutes. (barbecue sphérique aux charbons de bois)





Slow Food® Karlsruhe

2 ganze Poule d'Alsace als "Beer Butt Chicken" zubereitet: gefüllt mit Zwiebeln, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, auf geöffnete, halb entleerte Bierdosen setzen. Ein Huhn wurde mit "Grill Rub America", das andere mit "Grill Rub Jamaica" (Hersteller:Culinarico) eingerieben und indirekt bei 150 °C gegrillt.

Deux poules entières préparées selon « Beer Butt Chicken » : farcie d'oignons, romarin, thym, sel, poivre, reposées sur des canettes de bière à moitié vides. Une poule a été enduite de « Grill Rub America », l'autre avec du « Grill Rub Jamaica » (producteur: Culinarico) et cuite à 150 degrés Celsius.





Slow Food® Karlsruhe



Desserts

Tarte mit gelben Wildpflaumen

Desserts

Tarte aux poires sauvages (jaune)

Obstsalat mit vielen erfrischenden Melonen

*Salade de fruits avec beaucoup de melons
(rafrachissant)*

Ein besonderer Dank geht an Christophe Jacobi, der meinen Text ins Französische übersetzt hat.

Claudia Börsting
im August 2013

Bildnachweise

- S. 1 Slowfood Deutschland e.V., Postkarte der Aktion "Passagiere gesucht..."
- S. 2 Rimmelspacher/Pickert, verändert (Schnitt)
- S. 3 alle Börsting.
Die abgebildeten Hinterwälder Rinder leben in einer großen Herde bei Familie Franck in Kraichtal-Neuenbürg. Auf dem Foto sind drei Mutterkühe zu sehen.
- S. 4 Börsting
- S. 5 oben Börsting
unten Rimmelspacher/Pickert



Slow Food® Karlsruhe

- S. 6 links oben Herion
rechts oben Börsting
unten Herion
- S. 7 1. Reihe links Herion
rechts Börsting
2. Reihe links Börsting
rechts Rimmelspacher/Pickert
3. Reihe Rimmelspacher / Pickert
4. Reihe Herion
- S. 9 – 14 Börsting
- S. 15 Herion
- S. 17 links Herion
rechts Börsting
- S. 18 Rimmelspacher/Pickert
- S. 19 links oben Rimmelspacher / Pickert
rechts oben Börsting
unten Rimmelspacher / Pickert
- S. 20 oben Herion
unten Börsting
- S. 21 Herion
- S. 22 links Börsting
rechts Herion
- S. 23 Herion