

1.1

Zutaten

(außer Früchte – siehe 1.2)

Zucker / Rotwein / Bindemittel / Gewürze

1.2

4 Früchte

Erdbeeren / Sauerkirschen / Himbeeren / Johannisbeeren / Blaubeeren / Brombeeren

→ Beerenmix ist nicht als richtig zu werten

1.3

Herstellung, z. B.

- Früchte zuckern, auftauen lassen
- Saft auffangen
- Saft mit Rotwein aufkochen
- Gewürze zugeben
- Binden mit stärkehaltigem Produkt
- Aufkochen
- Früchte hinzugeben
- Aufwallen lassen
- Leicht abkühlen lassen, portionieren
- Kalt stellen

1.4.1

1 Liter : 8 = 0,125 Liter

1.4.2

120 * 0,125 Liter = 15 Liter

oder

$\frac{1 \text{ Liter} * 60}{8} = 15 \text{ Liter}$

1.5

2 weitere Bindemittel

- Tapioka
- (Deutscher) Sago
- Stärke
- Johannisbrotkernmehl
- Agar-Agar
- Grieß
- Reismehl

1.6

Verarbeitung der Vanilleschote

- Schote halbieren
- Mark herauskratzen
- Schote und Mark in die Milch geben
- Zum Kochen bringen
- Nach dem Aufkochen die Schote entfernen

1.7

3 Digestifs

Kirschwasser / Weinbrand / Kräuterlikör / Whiskey / Grappa / Sherry / Madeira / Portwein

2.1

3 Gründe mit Erläuterung

- Kurze Transportwege schonen die Umwelt und sparen Energie
- Gestiegenes Umweltbewusstsein der Gäste verlangt Produkte aus der Region
- Schonung der wild lebenden Fische, deren Bestände sich wieder erholen können
- Im frischen Zustand erhältlich als z. B. Süßwasserfisch oder Seefisch aus weit entfernten Regionen
- Förderung der regionalen Wirtschaft durch Sicherung der Arbeitsplätze

2.2

3 Bedingungen

- Geöffnete Bachhöhle nach unten
- Zwischen 0°C und 2°C
- Auf Abtropfgitter mit Auffangschale
- In gestoßenem Eis

2.3

Zutaten für die Farce, z. B.:

- Eiklar
- Sahne
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Kräuter, Zitrone)

Herstellung

- Zanderfilets häuten, entgräten und in Würfel schneiden
- Würzen
- Mit Sahne und/oder Eiklar pürieren
- Durch ein Haarsieb in ein Gefäß streichen, welches in gestoßenem Eis eingebettet ist
- Abschmecken

2.4

Beschreibung der Vor- und Zubereitung

- Aus Weizenmehl oder Weizengrieß, Wasser, Öl und Salz, ggf. Eigelb einen geschmeidigen Teig herstellen
- Petersiliensaft (oder Spinatpüree, Basilikum etc.) in den Teig einarbeiten
- Teig ruhen lassen
- Teig ausrollen, antrocknen lassen
- Teig schneiden
- Nudeln in Salzwasser kochen (al dente)
- In Butter anschwemmen
- Würzen

2.5

2 Gründe

- Fisch zerfällt bei zu hohen Temperaturen
- Das Fischfleisch ist durch zu langes Garen trocken geworden
- Fisch enthält wenig Bindegewebe (Kollagen, 2 %)
- Die Füllung hatte zu wenig Bindung
- Die Füllung ist bei der Herstellung zu warm geworden

3.1

Nr. 2 und 4

3.2

Eigenschaften	Kalbfleisch	Rindfleisch
Bindegewebsanteil	geringer	höher
Verdaulichkeit	leicht	weniger leicht
Farbe	hell / hellrosa	dunkelrot / grau
Garzeit	Kurz / Kürzer	länger

3.3

0,300 kg * 15 = 4,5 kg Kalbfleisch

0,1 Liter * 15 = 1,5 Liter Sahne

2 15 = 30 Stück Eiklar

3.4

Vor- und Zubereitung der Kalbsröllchen

- Schneiden des Fleisches (Rücken oder Keule)
- Plattieren
- Würzen
- Mit Farce bestreichen
- Röllchen in Form bringen
- Beschreibung eines geeigneten Garverfahrens

Herstellung der Sherryrahmsauce

- Klein geschnittene Abschnitte und Parüren rösten
- Mirepoix zugeben, mitrösten
- Mit Tomatenmark anbraten
- Glacieren, mehrmals mit Wein ablöschen und reduzieren
- Mit Mehl bestäuben
- Mit brauner Brühe auffüllen, köcheln
- Kurz vor Garende Gewürze zugeben
- Degrassieren
- Passieren
- Mit Sherry und Sahn abschmecken

Die Herstellung der Sauce muss der Zubereitungsart der Kalbsröllchen entsprechen.

3.5

3 weitere Gründe

- Für den Transport nicht bzw. zu wenig gefettet
- Fehler bei der Teigherstellung
- Zu lange warm gestellt
- Kleberreste nicht abgespült

3.6

4 Vorteile

- Länger lagerfähig
- Gleichbleibende Qualität
- Gut bevorratbar
- Keine Bitterstoffe



- Gut kalkulierbar
- Zeitersparnis
- Enthält bei zeitnaheem Tiefkühlen nach der Ernte mehr Vitamine als frischer Rosenkohl, der länger gelagert wurde
- kein oder kaum Abfall
- Garfertig
- Geringe Personalkosten
- Gut portionierbar