



Pflichtgerichte QV 2024 Köchinnen/Köche EFZ

Aus diesen Gerichten werden für das Pflichtprogramm ein Hauptgang mit einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage und zwei Gemüsegerichten, sowie eine Süssspeise mit einem Feingebäck zusammengestellt. Das Pflichtprogramm wird am Prüfungstag bekannt gegeben.

Fleisch- und Geflügelgerichte

Trockenhitze-techniken	Schweinsbraten mit Dörrfrüchten	421	
	Sautiertes Kalbssteak mit Morchelsauce	418	
	Sautierte Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados	416	
	Saltimbocca alla romana	402	
	Piccata alla milanese	380	
	Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer	404	
	Sautierte Lammhuf mit Pommery-Senf-Jus und Origano	410	
	Im Ei sautiertes, gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola	356	
	Maispouardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Cornflakes Kleid	375	
	Grilliertes, doppeltes Entrecôte Contadino	353	
	Gebratener Lammgigot mit rotem Zwiebel-Ingwer-Confit	332	
	Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste	336	
	Roastbeef englische Art mit Bearner Sauce	399/46	
	Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart	352	
	Grilliertes Hähnchen amerikanische Art	355	
	Feuchthitze-techniken	Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille	348
		Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art	349
Ossobuco cremolata		378	
Glasierte Kalbskopfbäckchen in Roero Arneis*		350	
Rindschmorbraten Burgunder Art		398	
Wiener Kalbsrahmgulasch		428	
Lammfrikassee mit Curry		372	
Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven		393	
Kalbsblankett mit buntem Gemüse		359	
Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco-Bohnen und Morcheln		344	
Geflügelfrikassee mit Estragon		340	
Glasierter Münchner Bierbraten	351		
Stärkebeilagen			
Kartoffelgerichte	Bratkartoffeln	269	
	Bäckerinkartoffeln	267	
	Lyoner Kartoffeln	284	
	Duchesse-Kartoffeln	272	
	Dauphine-Kartoffeln	270	
	Frittierte Kartoffelkugeln mit Schinken	274	
	Frittierte Mandelkartoffelkugeln	275	
	Kartoffelgaletten	280	
	Kartoffelpüree	282	
	Kartoffelgratin	280	
	Schmelzkartoffeln	288	
	Getreidegerichte	Nudeln (Tomaten, Kräuter, Safran*) <i>passend zu Ihrem Fleischgericht</i>	304/293
		Pilaw-Reis (Ingwer, Brunoise, Zitrone, Kräuter, Peperoni*) <i>passend zu Ihrem Fleischgericht</i>	306
Safranrisotto		313	
Polenta Bramata		308	
Griessnocken		298	
Spätzli		318	
Kokosreis		302	
Gerstotto*		313/309LB	
Couscous mit farbigen Peperonibrunoise*		303 LB	
Grünkernbratlinge		298	
Haferküchlein	299		

Gemüsegerichte

Frittierte Auberginen mit Haselnüssen mit rotem Peperoni-Coulis	239
Gedünstete Kefen	241
Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen	241
Gefüllte Auberginen	242
Gefüllte Tomaten provenzalische Art	245
Geschmorte Brüsseler Endivien	246
Geschmorter Fenchel	248
Geschmorter Lattich mit Gemüsen	249
Tournierte, glasierte Gurken	251
Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln	251
Glasierte Karotten	252
Gratinierter Blumenkohl	253
Junge Erbsen französische Art	255
Karottenflan	255
Kohlköpfchen (oder Wirkköpchen*)	256
Gedämpfte Kohlraben mit Butter	257
Krautstiele an Rahmsauce	257
Gedämpfter Broccoli mit gerösteten Mandelplättchen in Butter*	241
Ratatouille	260
Sautierte Zucchetti mit Rucolapesto	262
Im Backteig frittierter Blumenkohl	260/476
Zucchetti provenzalische Art	266
Vichy-Karotten	266

Süssspeisen

Apfelstrudel mit Vanille-Rumsauce*	532/497
Aprikosenkuchen mit Guss und Vanilleglace	502/554
Gestürzte Bayerische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnenspalten*	489
Gestürzte Bayerische Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren*	489
Birnenjalousie (Blätterteig CF) mit Vanillesauce	536/497
Dunkle Schokoladenmousse mit sautierten Bananenhälften*	509
Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen-Kiwisalat*	547
Erdbeermousse mit Beerenkompott*	511
Himbeer-Schaumgefrorenes mit mariniertem Beerensalat*	637 LB
Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce	512/495
Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten*	514
Mandelcreme mit pochierten Aprikosen*	492
Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwisalat*	515
Panna cotta mit Aprikosensauce	519/495
Reis Kaiserinart (ohne Weissweingelee) mit Orangensalat*	521
Windbeutel gefüllt mit Diplomatencreme	527/490

Bei den Süssspeisen gehen wir davon aus, dass Sie Garnituren, die nicht im Rezeptbuch oder im Lehrbuch zu finden sind, selbst rezeptieren.

Feingebäck

Brownies	556
Kokosmakronen	561
Mailänderli	561
Haselnuss-Cantucci	557
Karamell-Tuiles	560
Sablés	563
Spitzbuben	563
Vanillegipfeli	564
Amaretti	556

- Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (5 Gänge) angepasst herzustellen. Betriebseigene Rezepte dürfen verwendet werden
- Die Seitenzahl bezieht sich auf das Rezeptbuch Pauli 4. Auflage
- (* bedeutet kleine Änderung beim Rezept).