

Fleisch- und Geflügelgerichte		Fach- und Methodenkompetenzen	Pauli S.	
Gerichte Nr.	Gartechnik	Gerichtenamen		
Die Gerichte 1-4 sind exemplarische Beispiele für die Anforderung der berufspraktischen Fertigkeiten				
1	Dämpfen	Gedämpftes Schweinsfilet im Karottenmantel auf Sherry-Rahmsauce mit Ingwer	Fleisch Parieren Mousline Farce herstellen Rahmsauce herstellen mit Aroma (Demi-Glace Basis) Vorbereitungstechnik Anbraten Blanchieren von Gemüse in Wasser Fleisch dämpfen Garpunkt bestimmen Fleisch Tranchieren Anrichtetechniken	1243 elek. Rezeptbuch
2	Braten	Gebratenes Kalbsnierstück mit Grapfruit	Fleisch Parieren Fleisch Binden Gartechnik Braten Gargeschirr bestimmen Garpunkt bestimmen Jus de Roti herstellen Fleisch tranchieren Anrichtetechniken Fleisch Überkrusten (Salamander) Grapfruit filetieren	1175 elek. Rezeptbuch
3	Glasieren/Schmoren	Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art	Fleisch Parieren Fleisch schneiden Fleisch platieren Gemüseschnittarten Brotmasse herstellen Röllchen füllen, binden Schmoren Sauce Herstellen Anrichtetechniken	341
4		Geschmorte Rindshuftspitz	Gemüseschnittarten Weissrüben tournieren Gemüse glasieren Fleisch schmoren Garpunkt bestimmen Madeira Sauce (Demi-Glace Basis) herstellen Fleisch tranchieren Anrichtetechniken	342
5	Braten	Gebratenes Lammkarrée in der Kräuterkruste		336
6		Roastbeef englische Art Niedertemperatur gegart		399
7		In Rotwein geschmorte Kalbskopfbäckchen		350
8	Glasieren/Schmoren	Glasierte gefüllte Kalbsbrust mit Laugenbrötchenmasse		780 elek. Rezeptbuch
9		Ossobuco Cremolata		378
10		Geschmortes Kalbsragout Grossmutterart		363
11		Im Ei sautiertes gefülltes Kalbsschnitzel		356
12	Sautieren	Sautierte Lammhuf mit Pommery-Senf-Jus und Origano		410
13		Sautierte Engadiner Kalbsfleischröllchen		403
14	Grillieren	Grilliertes Chateaubriand mit Bearer Sauce		352
15		Grilliertes Entrécote Contadino		353
16		Grilliertes doppeltes Kalbskotelett mit Kräuterschaum mit getrockneten Tomaten		354
17	Pochieren	Pochiertes Kalbsfilet mit Zitronenschaum		380
18	Sieden	Geflügelblankett mit frittierten Glasnudeln		338
19	Schmoren	Geschmortes Masthuhn in Rotwein und glasiertem Gemüse		344
20	Dünsten mit Farbe	Pollo a la Chillindron		388



Praktisches Qualifikationsverfahren Koch 2010 EFZ, QV 2021

Gerichte Nr.	Gerichtename	Pauli S.
1	Sellerie-Piccata	263
2	Artischockenragout	238
3	Ratatouille	260
4	Schwarzwurzeln mit Rahmsauce	263
5	Geschmorter Fenchel	248
6	Geschmorter Lattich mit Gemüse	249
7	Brüsseler Endivien vacuum gegart	239
8	Geschmorter Brüsseler Endivien Klassisch	246
9	Glasierter tournierte Gurken	251
10	Glasierter tournierte Kartotten	252
11	Spinat mit Rahmsauce	264
12	Vichy-Karotten	266
13	Gratinierter Blumenkohl	253
14	Gratinierter Lauch	253
15	Sautierte Zucchini mit Rucolapesto	262
16	Karottenflan	255
17	Zucchini provenzialisches Art	266
18	Kohlköpfchen	256
19	Junge Erbsen französische Art	255
20	Im Ei frittiertes Blumenkohl	260



Praktisches Qualifikationsverfahren Koch 2010 EFZ, QV 2021

Gerichte Nr.	Gerichtename	Pauli S.
1	Bäckerinkartoffeln	267
2	Birnenkartoffeln	268
3	Dauphine-Kartoffeln	270
4	Frittierte Kartoffelwürfel	275
5	Gebratene Kartoffelkugeln	276
6	Gestürzte Kartoffeln	277
7	Kartoffelgratin	280
8	Kartoffelnocken	282
9	Schlosskartoffeln	287
10	Schmelzkartoffeln	288
11	Schneekartoffeln	288
12	Schupfnudeln	290
13	Brandteignocken	294
14	Griessnocken	298
15	Haferküchlein	299
16	Quarkspätzli	308
17	Rheintaler Ribelmaisschnitten	313
18	Risotto mit Safran	313
19	Spinatnudeln	319
20	Süssmaiskrokette	320



Gerichte Nr.	Hauptkomponente = HK	Nebekomponente = NK	Pauli S. HK	Pauli S. NK
1	Bayrische Krokant Crème	marinierte Früchte (3 Sorten)	489*	kein Rezept
2	Pfefferminze- Panna Cotta im Glas	Himbeer-Gel	519*	495*
3	Crème französische Art mit caramelisierten Haselnüssen	marinierte Früchte (3 Sorten)	508*	kein Rezept
4	Gestürzte Karamelcrème	marinierte Früchte (3 Sorten)		kein Rezept
5	Rummousse	Orangensauce mit Honig	522	496
6	Erdbeermousse	marinierte Früchte (3 Sorten)	511	kein Rezept
7	Griess Viktoria	marinierte Früchte (3 Sorten)	515	kein Rezept
8	Tarte Tatin	Vanilleglace "traditionelle Zubereitung"	525	554
9	Windbeutel mit Diplomatencreme	marinierte Früchte (3 Sorten)	527*/490	kein Rezept
10	Gerührter Mini-Minigelhopf (Fingerfood Grösse)	Vanillesauce	513	497
11	Apfelküchlein im Zimtzucker	Vanille-Espuma	531	1410*
12	Apfelstrudel	Vanillesauce	532	497
13	Brot- und -Butterpudding	Bananen-Sauerrahm Glace (Paco Jet)	538	986
14	Pfannkuchen mit Äpfeln	Aprikosen-Gel	540	495*
15	Zitronen-Minicake (Fingerfood Grösse)	Sabayon im Shot Glas (Fingerfoodgrösse)	527*	497*
16	Apfelcharlotte	Aprikosen-Gel	530	495*
17	Eisauflauf Grand Marnier	Orangenfilet Salat	547	kein Rezept
18	Rahmgefrorenes mit Eiercognac	marinierte Früchte (3 Sorten)	549	kein Rezept
19	Schaumgefrorenes mit Mango	marinierte Früchte (3 Sorten)	553	kein Rezept
20	Pudding Diplomatenart	Orangensauce mit Honig	541	496

Kein Rezept / Marinierte Früchte:

Schnittarten und Sorten werden am QV Tag festgelegt, wird ohne Rezepthinweis hergestellt

Marinierte Früchte müssen „Fruchtsalatcharakter“ aufweisen (Sirup, mariniert, parfümiert) und für 4 Personen im Einklang an den essbaren Anteil innerhalb eines 5-Gängemenüs ausgerichtet werden.

Gel:

Früchte Coulis als Basis mit Agar Agar gebunden

*

Angelehnt an die Basisrezeptur mit einer oder mehreren Anpassungen

Als Garnitur:

...stehen verschiedene Früchte-Pulpe, Couverture, geschlagener Rahm im Dressiersack und Isomalt zu Verfügung.

Traditionelle Zubereitung:

Auf dem Herd zur Rose kochen



Praktisches Qualifikationsverfahren Koch 2010 EFZ, QV 2021

Pauli S.

Gerichte Nr.	Konfektname	
1	Brownies	556
2	Katzenzüngli	560
3	Mandelbiskuits	562
4	Preussen	562
5	Sablés	563
6	Spitzbuben	563
7	Vanillegipfel	564
8	Heidelbeer-Muffins (Fingerfood Grösse)	558*
9	Karamell-Tuiles	560
10	Haselnuss-Cantucci	557