

Prüfungschochete Mäx Weber, 19. Oktober 2023
Team Vorspeise, Team Hauptspeise, Team Dessert

Vorspeise Thonsalat



Büchse vorsichtig öffnen, gut abtropfen lassen in einer Schüssel zerdrücken, mit Gewürzen verfeinern und mit der Lieblings-Salatsauce servieren. Dazu passt am besten dunkles St. Gallerbrot

Hauptspeise Eierravioli an Tomatensauce



Büchse vorsichtig öffnen
Inhalt in eine Pfanne geben, auf mittlerer Hitze aufwärmen
Immer wieder rühren, mit Gewürzen nach eigenem Gusto veredeln, am besten eignet sich Aromat (Achtung neue Rezeptur mit Knoblauch und Chili) allenfalls mit Milch oder Rahm verfeinern. Dekorativ auf dem Teller anrichten, mit Basilikum-Blatt oder Peterli oder Schnittlauch.

Dessert Vanille-Creme



Büchse vorsichtig öffnen, in eine Schüssel geben mit geschlagenem Rahm aus der Dose verfeinern in einer schönen Dessertschale anrichten und mit einer Frucht dekorieren (Himbeere oder Erdbeere)

Bitte an die Teams:

Mehrmals ausprobieren und eigene Verfeinerungen anwenden, damit der Prüfungschoch sich seinem Sixpack widmen kann!

Prüfungschochete Mäx Weber

vom 19. Oktober 2023

Thema: **Saisonal, Klassisch against Food-Waste**

Vorspeise: **Biersuppe mit Bretzel**

Zutaten:	12 Personen	4 Personen
	3 lt Bier	1 lt Bier
	12 Nelken	4 Nelken
	3 Zimtstangen	1 Zimtstange
	1 ½ Bio-Zitrone abger. Schale	½ Bio-Zitrone abger. Schale
	7,5 dl saurer Halbrahm	2,5 dl saurer Halbrahm
	12 Eigelb	4 Eigelb
	5 El Honig	1-2 EL Honig
	Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
Garnitur:	3 EL Butter	1 EL Butter
	3 Bretzel	1 Bretzel
	6 Zweige Peterli	2 Zweige Peterli

Zubereitung: Bier mit Nelken, Zimt und Zitronenschale langsam erhitzen, bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen. Halbrahm, Eigelb und Honig schaumig schlagen und unter Rühren in das Gewürzbier giessen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Suppe bindet, würzen.

Garnitur: Butter in einer Pfanne erhitzen, Bretzel darin knusprig rösten. Suppe anrichten, mit Bretzel und Petersilie garnieren.



Hauptgang: **Poulet-Cordon Bleu „Brigitte“, Apfel-Risotto, Gemüse**

Poulet Brust einschneiden und leicht klopfen
Würzen mit Lieblingsgewürz, mit Mascarpone und Pesto füllen
Mit Zahnstochern verschliessen, in Eigelb wenden und mit Paniermehl leicht andrücken (nicht einreiben), im Kokosöl ausbraten.

Risotto: in 2 Portionen kochen
1 EL Butter schmelzen
1,5 Schalotten fein gehackt andämpfen
500 gr Reis begeben mitdünsten
3 dl. Süssmost ablöschen und vollständig einköcheln
Ca. 1 lt Bouillon nach und nach dazugiessen so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist, 18 – 20 Min. al dente kochen.
4 EL Crème fraiche darunterrühren, Zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte 3 – 5 Minuten ziehen lassen.

Garnitur: 1 EL Butter in der Bratpfanne erhitzen, 2 Äpfel in Spalten begeben mit 1-2 EL Zucker bestreuen, bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten, einige Salbeiblätter begeben, 2 – 3 Minuten fertig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse: Brokkoli und Blumenkohl in Bouillon weichköcheln
Oder alternativ
Randen roh, Schale abschneiden (wie Grapefruit), Randen vierteln und in Scheiben schneiden, in einer Schüssel würzen und mit Olivenöl marinieren, auf ein Backblech auslegen und bei 180 Grad Umluft, ca. 25 Minuten backen, Biss testen!



Dessert:

Schokolade-Kuchen, Food-Waste von Vorspeise

12 Eiweiss
240 Zucker
240 Butter
240 Schokolade
240 Mehl

Immer pro Eiweiss 20 gr der Zutaten verwenden

Eiweiss mit Zucker sehr steif schlagen
Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen
Mehl unter die Eiweissmasse heben, dann die
Geschmolzene Schokolade vorsichtig einrühren
in Kuchenform geben und bei 180 Heissluft, ca. 25 Min. backen
Mit Puderzucker bestreuen und servieren

Süssmost-Crème

Zutaten:

Für 12 Personen

Für 4 Personen

7.5 EL Maisstärke	2.5 EL Maisstärke
3 dl Süssmost	1 dl Süssmost
6 Eier	2 Eier
3 Bio Zitronen, 6 dünne streifen	1 Bio Zitrone, 2 dünne streifen
1, 5 lt Süssmost	5 dl. Süssmost
3 EL Zitronensaft	1 EL Zitronensaft
7 EL Zucker	2 – 3 EL Zucker
4,5 dl. Rahm	1,5 dl. Rahm

Garnitur

1,5 dl. Rahm	0.5 dl. Rahm
1 Apfel in feinen Spalten	½ Apfel in Spalten
3 EL unges. Pistazien, gehackt	1 El unges. Pistazien, gehackt

Maisstärke mit dem Süssmost in einer Pfanne anrühren, Eier gut darunterrühren.
Restliche Zutaten bis und mit Zucker begeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Crème zugedeckt 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
Creme durch ein Sieb streichen, Rahm sorgfältig darunterziehen, in Schalen geben und garnieren.

Viel Spass bim Choche und en Guete