

# Warenkörbe

## Teil 2 Abschlussprüfung Köche

### Winter

**Aufgabe:** Erstellen Sie aus jedem Warenkorb ein Drei-Gänge- Menü für 6 Personen mit einem Arbeitsablaufplan!

**Erster Gang:** Eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe ist als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten.

**Zweiter Gang:** Ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus **zwei** Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage ist zuzubereiten und anzurichten.

**Dritter Gang:** Ein Dessert mit einer Cremespeise und einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente ist zuzubereiten und anzurichten.

***Die Verwendung der Pflichtkomponenten für den jeweiligen Warenkorb ist in Vorspeise/ Suppe, Hauptgang und Dessert zwingend zu verwenden. Die Menüregeln sind zu berücksichtigen.***

**Am Tag der Prüfung wird Ihnen mitgeteilt, welcher Warenkorb Ihnen zur Verfügung gestellt werden wird.**

# Warenkörbe

## Teil 2 Abschlussprüfung Köche

**WK 03 – 28.01.2026 in Freilassing / WINTER**

### Warenkorb 03a: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- Chicorée
- Radicchio
- 12 Stück Riesengarnelen
- 
- **2. Gang:**
- 3 Stück Stubenküken
- Spitzkohl
- 
- **3. Gang:**
- 1 Würfel Hefe

### Warenkorb 03b: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- Sellerie
- 500 Gramm Nordseekrabben
- 
- **2. Gang:**
- 6 Stück Kaninchenkeulen
- Hokkaido Kürbis
- 
- **3. Gang:**
- Mandarinen, frisch

**Die Pflichtkomponenten eines Gangs müssen verwendet und mit den Wahlkomponenten kombiniert werden. Ein Austausch von Pflichtkomponenten zwischen den Gängen ist nicht erlaubt.**

**Bei Missachtung kann der Gang mit null Punkten (Note 6) bewertet werden.**

# Warenkörbe

## Teil 2 Abschlussprüfung Köche

### Winter

**Folgende Wahlkomponenten stehen für alle drei Gänge zur Verfügung:**

<b>Molkerei:</b>	Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Jogurt, Magerquark, Crème fraîche, Parmesan
<b>Gemüse:</b>	Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln, Fenchel, Cocktailtomaten, Kartoffeln (mehlig / vorwiegend festkochend), Bleichsellerie, diverse Blattsalate, Kresse, Kohlrabi, Schwarzwurzeln, Egerlinge
<b>Frische Kräuter:</b>	Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Dill, Ingwer, Kurkuma, Minze, Zitronengras, Chilischoten
<b>Früchte:</b>	Orangen, Zitronen, Limetten, Äpfel, Birnen, Beerenmix (TK).
<b>Grundbrühen:</b>	heller Fond, dunkle Fond, Gemüsefond
<b>Öle / Essig:</b>	Pflanzenöl, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel), Butterschmalz, Himbeeressig, Walnussöl
<b>Weine:</b>	Weißwein, Rotwein, Pernod, Portwein weiß / rot, Madeira, Sherry, Noilly Prad
<b>Spirituosen:</b>	Cointreau, Weinbrand, Amaretto
<b>Gewürze:</b>	übliche Gewürze, Sternanis, Vanilleschote, Safran
<b>Sonstiges:</b>	Mehl Type 405, doppelgriffiges Mehl, Dinkelmehl, Polenta, Grieß, Weizenstärke, Kartoffelstärke, Zucker (Kristall, Puder, Vanille), Gelatine, Semmelbrösel, Preiselbeeren, Basmati-Parboiled-Risottoreis, Senf süß u. scharf, Kakaopulver, Tomatenmark, Eier, Hefe, Honig, Marzipan, Backpulver  Kuvertüre weiß, schwarz und Vollmilch, Toastbrot, Speck, Rosinen.
<b>Übliche Trockengewürze:</b>	Pfeffer, Piment, Lorbeerblätter, Nelken, Muskatnuss, Paprika edelsüß/ scharf, Oregano, Kümmel, Zimt, Wacholderbeeren, Curry, Thymian, Majoran,
<b>Austauschkomponenten:</b>	Haferdrink, laktosefreie Milch, laktosefreie Sahne, Maismehl, Agartine
<b>Toppings für gesunde, moderne und zeitgemäße Gerichte:</b>	Sesam (weiß und schwarz), Leinsamen, Quinoa, Walnüsse, Mandeln, Cranberrys, Granatapfelkerne, Chiliflocken, Kürbiskerne (grün).