

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 05 – 05.02.2026 in Rosenheim / WINTER

Warenkorb 05 a: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- 12 Stück Jakobsmuscheln, küchenfertig TK
-
-
- **2. Gang:**
- 6 Stück Lammhaxe
- bis zu 600 g Keniabohnen
-
-
- **3. Gang:**
- 6 Stück Blutorangen
-

Warenkorb 05 b: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- 6 Stück Wachteln
-
-
- **2. Gang:**
- bis zu 1 kg Winterkabeljau (Skrei) Filet TK
-
-
- **3. Gang:**
- Weiße Schokolade
-

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:

Molkerei: Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Jogurt, Magerquark, Crème fraîche, Parmesan

Gemüse: Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln, Fenchel, Cocktailltomaten, Kartoffeln (mehlig / vorwiegend festkochend), Bleichsellerie, diverse Blattsalate, Kresse, Kohlrabi, Schwarzwurzeln, Egerlinge

Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Dill, Ingwer, Kurkuma, Minze, Zitronengras, Chilischoten

Früchte: Orangen, Zitronen, Limetten, Äpfel, Birnen, Beerenumix (TK).

Grundbrühen: heller Fond, dunkle Fond, Gemüsefond

Öle / Essig: Pflanzenöl, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel) Butterschmalz, Himbeeressig, Walnussöl

Weine: Weißwein, Rotwein, Pernod, Portwein weiß / rot, Madeira, Sherry, Noilly Prad

Spirituosen: Cointreau, Weinbrand, Amaretto

Gewürze: übliche Gewürze, Sternanis, Vanilleschote, Safran

Sonstiges: 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.

Übliche Trockengewürze: Pfeffer, Piment, Lorbeerblätter, Nelken, Muskatnuss, Paprika edelsüß/ scharf, Oregano, Kümmel, Zimt, Wacholderbeeren, Curry, Thymian, Majoran,

Austauschkomponenten: Haferdrink, laktosefreie Milch, laktosefreie Sahne, Maismehl, Agartine

Toppings für gesunde, moderne und zeitgemäße Gerichte: Sesam (weiß und schwarz), Leinsamen, Quinoa, Walnüsse, Mandeln, Cranberrys, Granatapfelkerne, Chiliflocken, Kürbiskerne (grün).