

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 04 – 04.02.2026 in Rosenheim / WINTER

Warenkorb 04 a: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- 12 Stück Jakobsmuscheln, küchenfertig TK
-
- **2. Gang:**
- 2 Stück Perlhühner
- bis zu 6 Blätter Grünkohl
-
- **3. Gang:**
- 500 g Mascarpone

Warenkorb 04 b: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- bis zu 500 g Tafelspitz, gekocht
- Meerrettich (frisch)
-
- **2. Gang:**
- 1 Stück Rehrücken mit Knochen (ca. 1,5 – 1,8 kg)
- 1 Stück Rotkohl
-
- **3. Gang:**
- 6 Stück Feigen (frisch)
- Haselnusskerne

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, Cocktailtomaten, 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, Beerenmix (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).