

## 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, 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, 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).