**SPEISEN**:

A: ***Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons***

B: Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce

C: Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste

D: Spinatspätzle

E: Sautiertes Frühlings-Gemüse

F: Apfelsorbet im Hippenblatt

**Aufgabenanalyse**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | | **WZ** | **Information** |
|  | | | | | |
| **Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons** | | | | | |
| A1 | Rüsten | | 5 |  | Zutaten auswiegen, 2 Schneidebretter, große Kasserolle, Pürrierstab, Mixer, Kochlöffel, Messbecher, Gabel, Teigkarte, Pinsel, Frischhaltefolie, ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, Mehl zum Ausarbeiten,  Rohr vorheizen:  **Ober u. Unterhitze 200°C** |
| A2 | Kartoffeln und Zwiebel schälen, beides mit Speck brunoise schneiden,  Lauch waschen und ringelig schneiden | | 5 |  |  |
| A3 | Zwiebel und Speck leicht anrösten, Kartoffeln zugeben und mitrösten | | 5 |  |  |
| A4 | Lauch zugeben, mit Wasser aufgießen und mit Suppenwürze abschmecken | | 5 |  |  |
| **A5** | Dünsten lassen | |  | **30** |  |
| A6 | Mixen, restliche Zutaten zugeben | | 5 |  | Gewürze, Wasser (nach Belieben) und Sahne |
| A7 | **Kräutercroutons:**  Semmel und Knoblauch fein brunoise schneiden | | 5 |  |  |
| A8 | In Butter Semmelwürfel leicht anrösten lassen, würzen und mit Kräuter mischen | | 5 |  |  |
|  |  | | 35 | **30** |  |
|  |  | | 5 |  | Verteilzeit |

A: Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons

B: ***Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce***

C: Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste

D: Spinatspätzle

E: Sautiertes Frühlings-Gemüse

F: Apfelsorbet im Hippenblatt

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Schneidebrett, Mixer, Schöpfer, beschichtete Pfanne, 2 Schüsseln, Teller, befettete Auflaufform**,** Kasserolle, Pürierstab,  Rohr vorheizen:  **Ober u. Unterhitze 200°C** |
| B2 | (Palatschinkenteig herstellen)  Die Milch mit den übrigen Zutaten rühren | 5 |  | Teig sollte eine relativ flüssige Konsistenz haben! |
| B3 | Crêpes herausbacken:  Wenig Teig mit Schöpfer in heiße Pfanne geben, beidseitig goldbraun herausbacken | 10 |  | In beschichteter Pfanne, hauchdünn!  >Danach auf Teller geben-  abdecken |
| B4 | Fülle:  Frühlingszwiebel und Lauch waschen, ringelig, Knoblauch und Mozzarella brunoise schneiden | 10 |  |  |
| B5 | Frühlingszwiebel und Lauch in Butter sautieren, würzen und mit Knoblauch verfeinern | 5 |  | Salz, Pfeffer |
| **B6** | Überkühlen lassen |  | **10** |  |
| B7 | Mozzarella und Creme fraiche hinzugeben, Crêpes füllen und zu Dreiecken formen, in befettete Auflaufform schichten, Parmesan und Butterflocken darüber geben | 10 |  |  |
| **B8** | Ins Rohr geben und gratinieren |  | **20** |  |
| B9 | **Paprikasauce:**  Zwiebel, Knoblauch und Paprika brunoise schneiden | 5 |  |  |
| B10 | Zwiebel mit Tomatenmark in Butter kurz anrösten, Paprika zugeben und sautieren | 5 |  |  |
| B11 | Mit Suppe aufgießen, pürieren, würzen und binden, mit gehackten Kräutern verfeinern | 5 |  | Salz, Pfeffer, Knoblauch | Mehlteigerl (m. Obers) |
|  | Anrichten:   1. Paprikasauce 2. Crêpes 3. Etwas Sauce zum Nappieren   Garnitur: Schnittlauchhalme |  |  | Schnittlauch quer über das Teller legen |
|  |  | 60 | **30** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

A: Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons

B:Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce

C: ***Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste***

D: Spinatspätzle

E: Sautiertes Frühlings-Gemüse

F: Apfelsorbet im Hippenblatt

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste** | | | | |
| C1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen,  2 Schneidebretter, Klopfer, 1 große Pfannen, Küchenfreund, Teller, Messbecher m. etwas Suppe, 2 Schüsseln, befettete Auflaufform Rohr vorheizen:  **Ober u. Unterhitze 200°C** |
| C2 | Putenschnitzel beidseitig klopfen und würzen | 5 |  | Salz, Pfeffer, Paprika |
| C3 | Fleisch abbraten und in befettete Auflaufform geben | 5 |  |  |
| C4 | Röstprodukte mit Suppe ablöschen, etwas Fond zum Gratinieren in die Auflaufform geben, restlicher Fond (in der Pfanne) mit Mehlteigerl binden und mit Kräutern verfeinern | 5 |  |  |
| C5 | Duxelle:  Frühlingszwiebel, Champignons und Knoblauch fein brunoise schneiden | 10 |  |  |
| C6 | Frühlingszwiebel und Champignons sautieren, würzen und mit Knoblauch/Ital. Kräutern verfeinern | 5 |  | in Butter |
| C7 | Brösel, Ei und Parmesan vermischen und in Duxellemasse einrühren | 5 |  |  |
| C8 | Putenschnitzel jeweils mit 1 Scheibe Schinkenspeck belegen und Duxellemasse darauf geben. Mit geriebenen Parmesan, Brösel und Butterflocken bestreuen | 5 |  |  |
| **C9** | Ins Rohr geben und gratinieren |  | **10** | (ca. 5-10 Minuten!) |
|  | Garnitur: Radieschenblüten |  |  | (schon am Vortag vorbereitet) |
|  |  | 50 | **10** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

A: Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons

B:Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce

C: Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste

D: ***Spinatspätzle***

E: Sautiertes Frühlings-Gemüse

F: Apfelsorbet im Hippenblatt

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
| **Spinatspätzle** |  |  |  |  |
| **Spinatspätzle** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten bereitstellen, 2 Kasserolle, Schüssel, Spätzlehobel, Sieb, Pfanne, Küchenfreund  (Passierter Spinat schon am Vortag auftauen lassen!) |
| **D2** | Salzwasser zum Sieden bringen |  | **10** |  |
| D3 | (Spätzleteig herstellen) Mehl salzen und mit Pfeffer, Muskat, Eier, Spinat mit Milch nach Bedarf, Öl zu einem **dickflüssigen** Teig verarbeiten | 5 |  |  |
| D4 | Teig partienweise mit Spätzlehobel in kochendes Salzwasser streichen, aufkochen lassen, abseihen, abschrecken | 5 |  |  |
| D5 | In Butter sautieren und mit Gewürzen abschmecken | 5 |  | Salz, Pfeffer, Muskat |
|  |  | 20 | **10** |  |
|  |  |  |  | Verteilzeit |

A: Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons

B:Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce

C: Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste

D: Spinatspätzle

E: ***Sautiertes Frühlings-Gemüse***

F: Apfelsorbet im Hippenblatt

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  |  |  |  |  |
| **Sautiertes Frühlings-Gemüse** | | | | |
| E1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen,  1 Kasserolle, 1 Schüssel, Schneidbrett, Küchenfreund, Messbecher mit etw. Suppe |
| E2 | Karotten, Fenchelknolle und Kohlrabi fein julienne schneiden | 10 |  |  |
| E3 | In Butter Gemüse sautieren, würzen, mit Suppe aufgießen und mit Kräutern verfeinern | 5 |  | >à la minute sautieren |
|  |  | 20 |  |  |
|  |  |  |  | Verteilzeit |

A: Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons

B:Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce

C: Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste

D: Spinatspätzle

E: Sautiertes Frühlings-Gemüse

F: ***Apfelsorbet im Hippenblatt***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  |  |  |  |  |
| **Apfelsorbet im Hippenblatt** | | | | |
| F1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, Schneidebrett Schäler, Pürierstab, Messbecher, Schüssel **|** Schüssel, Mixer, Teigschaber, Schablone (vorbereitet), Teigkarte, Form nach Belieben, Rohr vorheizen:  **Ober- u. Unterhitze 190°C** |
| F 2 | Äpfel waschen, schälen, in Spalten schneiden und entkernen | 5 |  | (evtl. mit Zitronensaft benetzen) |
| F 3 | Äpfel, Wasser/Wein und Kristallzucker vermischen, passieren und abschmecken, in Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken | 5 |  | Mit Zitronensaft und Calvados |
| **F4** | In Gefrierfach geben |  | **100** | Sorbet 15-minütig umrühren! |
| F5 | **Hippenblatt:**  Klar, Mehl und Zucker mischen, flüssige Butter langsam einrühren. | 5 |  | Mit Mixer mischen |
| F6 | Masse mit Schablone dünn auf Blech streichen | 5 |  | Teigkarte o. Löffel |
| **F7** | Backen |  | **5** | Hippen sollten goldbraun sein |
| F8 | Noch heiße Hippen von Blech lösen und über Form stülpen und auskühlen lassen | 5 |  | >schnell arbeiten! |
|  | Anrichten: Sorbet im Hippenblatt anrichten, mit Apfelscheiben und Beeren garnieren |  |  | Auf rechteckigen Tellern |
|  |  | 35 | **105** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

**Kapazitätsplan**

Arbeitsaufgabe:

**Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons**

🙟

**Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce**

🙟

**Putenschnitzel mit Champignon-Kräuterkruste**

**Spinatspätzle**

**Sautiertes Frühlings-Gemüse**

🙟

**Apfelsorbet im Hippenblatt**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Teilaufgabe** | **TZ** | **VZ** |
| **A** | Kartoffelschaumsuppe mit Kräutercroutons | 35 | 5 |
| **B** | Crêpes mit Lauch-Mozzarellafülle auf Paprikasauce | 60 | 5 |
| C | Putenschnitzel mit  Champignon-Kräuterkruste | 50 | 5 |
| **D** | Spinatspätzle | 20 |  |
| **E** | Sautiertes Frühlings-Gemüse | 20 |  |
| **F** | Apfelsorbet im Hippenblatt | 35 | 5 |
| **Gesamtsumme** | | **220** | **20** |

**Garnitur-Idee**



**Radieschenblüte**

Man benötigt:

* 6 Radieschen
* Schälmesser
* Behälter mit Wasser

Radieschenwurzel entfernen, und mithilfe des Messers (auf der schönen Seite) Blütenblätter einritzen.

Für etwa 15 Minuten in einen Behälter mit kaltem Wasser legen, damit sie sich „entfalten“ können. =)