Speisen

A: Brokkolicremesuppe

B: Pikant gefüllte Topfentascherln

C: Kräuterdip

D: Himbeermousse mit Schokoladesauce

**Aufgabenanalyse**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Brokkolicremesuppe** | | | | |
| A1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen; Suppentopf, Kochlöffel, Schneidebrett, Pürierstab, Mixer herrichten |
| A2 | Brokkoli, Zwiebel schneiden, anschwitzen | 5 |  | brunoise, mit Butter |
| A3 | aufgießen, würzen | 5 |  | mit Suppe, Salz, Pfeffer |
| A4 | köcheln lassen |  | 30 |  |
| A5 | Pürieren, Obers dazu | 5 |  | Pürierstab |
| A6 | Petersilie schneiden | 5 |  | brunoise |
| A7 | verfeinern, abschmecken  Obers schlagen | 5 |  | mit Petersilie, Suppenwürze, Salz, Pfeffer |
| A8 | Anrichten und Garnieren | 5 |  | Suppe in Schüsseln, Sahne in Dressiersack geben und auf Suppe dressieren |
|  |  | 45 | 30 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Pikant gefüllte Topfentascherln** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Rohr vorheizen (OUH 220°) Brett, Teigkarte, Tischmesser, Blech mit Blechpapier Frischhaltefolie, Form zum ausstechen, Kasserol, Pfanne herrichten |
| B2 | Topfenmürbteig herstellen | 10 |  | Mehl auf Brett, Salz, zerschnittene Butter dazu, abbröseln, Topfen einarbeiten |
| B3 | rasten lassen |  | 15 | im Kühlschrank, Frischhaltefolie |
| B4 | Zwiebel, Schafkäse schneiden | 5 |  | brunoise |
| B5 | Blattspinat blanchieren |  | 10 | in Salzwasser |
| B6 | schwenken, würzen | 10 |  | Blattspinat hacken, Zwiebel in Butter; Salz, Pfeffer; Schafkäse zum Schluss dazu |
| B7 | Garnitur | 5 |  | Paprika brunoise |
| B8 | Tourieren | 10 |  |  |
| B9 | rasten lassen |  | 20 | im Kühlschrank, Frischhaltefolie |
| B10 | auswalken, ausstechen | 10 |  | Kreise |
| B11 | füllen | 10 |  | Fülle |
| B12 | bestreichen, zu Dreieck falten, Rand fixieren | 10 |  | mit Ei, mit Gabel Rand zusammendrücken |
| B13 | backen |  | 20 | nach 15 min zurückschalten 190° |
|  |  | 65 | 60 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Kräuterdip** | | | | |
| C1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Schüssel, Schneebesen herrichten |
| C2 | verrühren, würzen | 5 |  | Sauerrahm, Creme fraiche, frische Kräuter; Salz, Pfeffer, Knoblauch |
|  |  | 10 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Himbeermousse mit Schokoladesauce** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen; Schüsseln, Stilkasserol, Schneebesen, Pürierstab, Mixer herrichten |
| D2 | Gelatineblätter einweichen |  | 15 | in viel kaltem Wasser einweichen |
| D3 | Himbeeren erhitzen, pürieren | 5 |  | Mikrowelle, Pürierstab |
| D4 | Obers schlagen | 5 |  | Mixer |
| D5 | Zutaten verrühren | 5 |  | Himbeeren, Staubzucker, Vanillin |
| D6 | Gelatineblätter auflösen | 5 |  | ausdrücken und mit wenig Weißwein flüssig machen |
| D7 | flüssige Gelatine, Zitronensaft einrühren, Obers unterheben, | 5 |  |  |
| D8 | in Formen füllen | 5 |  | Deriolförmchen |
| D9 | kalt stellen |  | 60 | Kühlschrank |
| D10 | Schokolade erhitzen, Obers einrühren | 10 |  | in Stilkasserol |
| D11 | Anrichten und Garnieren | 10 |  | Dariolförmchen auf Dessertteller stürzen und mit Schokoladensauce |
|  |  | 55 | 75 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |