**SPEISEN**:

A: ***Bouillon mit Parmesanerbsen***

B: Saiblingsroulade

C: Weißweinsauce

D: Tagliatelle

E: Glacierte Karotten

F: Creme caramelle von weißer Schokolade

**Aufgabenanalyse**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | | **WZ** | **Information** |
|  | | | | | |
| **Parmesanerbsen** | | | | | |
| A1 | Rüsten | | 5 |  | Zutaten auswiegen, Große Kasserolle und Stielkasserolle, Messbecher,  2 Kochlöffel, Schneebesen, Schneidebrett, 3 Schüsseln, Salatschleuder, Mixer, Dressiersack mit gezackter Tülle vorbereiten, Blech mit Blechpapier auslegen, **Konvektomat auf  200°C vorheizen (m. HL u. Dampf)** |
| **A2** | (Brandteig herstellen)  Wasser, Salz und Butter zum Kochen bringen | |  | **10** |  |
| A3 | Mehl im Schutt hinzugeben, abbrennen | | 5 |  | Mit Kochlöffel  >Bis sich die Masse vom Geschirr löst und am Boden ein weißer Belag entsteht |
| **A4** | Abgebrannte Masse überkühlen lassen | |  | **10** |  |
| A5 | Parmesan, Knoblauch und Kräuter mit Eier versprudeln und schluckweise einrühren | | 5 |  | In überkühlte Masse, mit Schneebesen |
| A6 | Krapferln auf das mit Wasser besprengte Blech dressieren | | 5 |  | Mit Dressiersack |
| **A7** | Backen  (Konvektomat retour auf 180°C stellen) | |  | **5** | Ca. 5 – 10 min  Während dem Backvorgang Konvektomat nicht öffnen! |
|  |  | | 20 | **20** |  |
|  |  | | 5 |  | Verteilzeit |

A: Bouillon mit Parmesanerbsen

B: ***Saiblingsroulade***

C: Weißweinsauce

D: Tagliatelle

E: Glacierte Karotten

F: Creme caramelle von weißer Schokolade

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Saiblingsroulade** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, blaues Schneidebrett, Grätenzange, Pfanne, 1 Schüssel, befettete Alufolie, Auflaufform**,** Kasserolle, Rohr vorheizen:  **Ober u. Unterhitze 200°C** |
| B2 | Saiblingsfilets halbieren, evtl. Gräten entfernen, beidseitig mit Zitronensaft benetzen und würzen | 5 |  | Mit Grätenzange Salz, Pfeffer |
| B3 | Fülle: Zwiebel, Knoblauch fein brunoise, Petersilie hacken | 5 |  |  |
| B4 | Zwiebel in Butter anschwitzen, mit restlichen Zutaten vermischen und abschmecken | 5 |  | Petersilie, Knoblauch, Semmelbrösel Salz, Pfeffer |
| B5 | Saiblingsfilets mit Fülle füllen, einrollen und mit befetteter Alufolie eindrehen | 5 |  | Evtl. mit Rouladennadeln befestigen |
| **B6** | In Konvektomat garen |  | **10** | (ca. 10-20 min) |
| B7 | Garnitur:  1 Bund Schnittlauch blanchieren, und damit paketchenförmig Fisch einpacken Dillzweigerl mit Zitronenstreifen belegen, seitlich am Teller positionieren | 10 |  | Alternative: Zitronenspirale |
|  |  | 30 | **10** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

A: Bouillon mit Parmesanerbsen

B: Saiblingsroulade

C: ***Weißweinsauce***

D: Tagliatelle

E: Glacierte Karotten

F: Creme caramelle von weißer Schokolade

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Weißweinsauce** | | | | |
| C1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, Kasserolle, Schneebesen, Messbecher m. etwas Suppe, 1 Schüsseln |
| **C2** | Wein, Obers und Suppe aufkochen |  | **10** |  |
| C3 | Dotter und Senf verquirlen, am Herdrand mit Schneebesen in Weinflüssigkeit einrühren | 5 |  |  |
| C4 | Unter ständigen Rühren 2-3 min köcheln, abschmecken | 5 |  | Salz, Pfeffer, evtl. Zitronensaft |
|  |  | 20 | **10** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

A: Bouillon mit Parmesanerbsen

B: Saiblingsroulade

C: Weißweinsauce

D: ***Tagliatelle***

E: Glacierte Karotten

F: Creme caramelle von weißer Schokolade

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
| **Spinatspätzle** |  |  |  |  |
| **Tagliatelle** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Brett, Teigkarte, Tischmesser, Frischhaltefolie, Nudelmaschine, Kasserole, Pfanne, Sieb, Küchenfreund |
| D2 | Nudelteig herstellen: Grube machen, Eier, Salz, Öl und ausgedrückter, Spinat vermischen, in die Grube geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten:  Laibchen formen und schleifen | 15 |  | unter der Handfläche auf der Arbeitsfläche drehen bis der Teig seidig glatt ist |
| **D3** | Teig rasten lassen |  | **30** | Frischhaltefolie |
| D4 | Teig ausrollen | 15 |  | mit Nudelmaschine Zuerst auf etwa 4 cm Durchmesser, Teig nochmals mehrmals zusammenklappen und Vorgang wiederholen, bis auf 2 cm Durchmesser reduzieren |
| **D5** | Teig übertrocknen lassen |  | **10** |  |
| D6 | Teig mithilfe von Tagliatelle-Aufsatz zu Streifen verarbeiten | 5 |  |  |
| **D7** | Salzwasser zum Sieden bringen |  | **10** | in Salzwasser; al dente 2-3 min; abseihen |
| D8 | Tagliatelle 1x aufkochen lassen, kalt abschrecken | 5 |  | Al-dente > 2 min! |
| D9 | In Öl sautieren | 5 |  | À-la minute, erneut abschmecken |
|  |  | 50 | **50** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

A: Bouillon mit Parmesanerbsen

B:Saiblingsroulade

C: Weißweinsauce

D: Tagliatelle

E: ***Glacierte Karotten***

F: Creme caramelle von weißer Schokolade

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  |  |  |  |  |
| **Glacierte Karotten** | | | | |
| E1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen,  1 Schüssel, Schneidbrett, beschichtete Pfanne, Küchenfreund, Messbecher mit etw. Suppe |
| E2 | Karotten julienne schneiden  Petersilie hacken | 5 |  |  |
| E3 | Zucker in Butter karamellisieren, Karotten zugeben, abschmecken, mit Suppe ablöschen, mit Petersilie verfeinern | 10 |  |  |
|  |  | 20 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

A: Bouillon mit Parmesanerbsen

B: Saiblingsroulade

C: Weißweinsauce

D: Tagliatelle

E: Glacierte Karotten

F: ***Creme caramelle von weißer Schokolade***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  |  |  |  |  |
| **Creme caramelle von weißer Schokolade** | | | | |
| F1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, Schneidebrett, Messbecher, Schüssel, Mixer, Teigkarte, Pürierstab, beschichtete Pfanne mit Küchenfreund, 2 Kassarolle, feuerfeste Förmchen und Auflaufform mit kochendem Wasser bereitstellen,  Rohr vorheizen:  **Ober- u. Unterhitze 150°C** |
| F2 | Zucker mit Wasser karamellisieren und sofort in Förmchen verteilen | 5 |  |  |
| F3 | Obers, Milch, Kuvertüre und Vanillemark zusammen erhitzen | 10 |  |  |
| **F4** | Schokomasse überkühlen lassen |  | **10** |  |
| F5 | Eier, Dotter und Staubzucker vermischen, in die überkühlte Masse einrühren, durchsieben und in Förmchen verteilen | 5 |  | Förmchen in Auflaufform  (m. kochendem Wasser) stellen |
| **F6** | Im Wasserbad im Backrohr pochieren |  | **40** |  |
| F7 | Minzpesto herstellen:  Mandelblättchen rösten, mit restlichen Zutaten vermischen und pürieren | 10 |  | Orangensaft, 1 Bund Minze, Zucker |
| F8 | Anrichten und garnieren: Förmchen stürzen, Minzpesto darüber geben, mit Schokospäne und schokogetränkter Physalis garnieren | 10 |  | Auf runden Dessertteller |
|  |  | 50 | **50** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

**Aufgaben:** Mitarbeiterin: Eva Senn

B: Saiblingsrouladen-Fülle

C: Weißweinsauce-Rüsten

D: Tagliatelle

E: Glacierte Karotten

F: Karamell und Minzpesto

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| F1  11:00 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, Schneidebrett, Messbecher, Schüssel, Mixer, Teigkarte, Pürierstab, beschichtete Pfanne mit Küchenfreund, 2 Kassarolle, feuerfeste Förmchen und Auflaufform mit kochendem Wasser bereitstellen, Rohr vorheizen:  **Ober- u. Unterhitze 150°C** |
| F2 | Zucker mit Wasser karamellisieren und sofort in Förmchen verteilen | 5 |  |  |
| D1  11:15 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Brett, Teigkarte, Tischmesser, Frischhaltefolie, Nudelmaschine, Kasserole, Pfanne, Sieb, Küchenfreund |
| B3 | Fülle: Zwiebel, Knoblauch fein brunoise, Petersilie hacken | 5 |  |  |
| B4  11:25 | Zwiebel in Butter anschwitzen, mit restlichen Zutaten vermischen und abschmecken | 5 |  | Petersilie, Knoblauch, Semmelbrösel Salz, Pfeffer |
| VZ |  | 5 |  |  |
| C1  11:35 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, Kasserolle, Schneebesen, Messbecher m. etwas Suppe, 1 Schüsseln |
| E1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen,  1 Schüssel, Schneidbrett, beschichtete Pfanne, Küchenfreund, Messbecher mit etw. Suppe |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| E2  11:50 | Karotten julienne schneiden  Petersilie hacken | 5 |  |  |
| D4 | Teig ausrollen | 15 |  | mit Nudelmaschine Zuerst auf etwa 4 cm Durchmesser, Teig nochmals mehrmals zusammenklappen und Vorgang wiederholen, bis auf 2 cm Durchmesser reduzieren |
| **D5** | Teig übertrocknen lassen |  | **10** |  |
| F7  12:10 | Minzpesto herstellen:  Mandelblättchen rösten, mit restlichen Zutaten vermischen und pürieren | 10 |  | Orangensaft, 1 Bund Minze, Zucker |
| D6  12:20 | Teig mithilfe von Tagliatelle-Aufsatz zu Streifen verarbeiten | 5 |  |  |
| **D7** | Salzwasser zum Sieden bringen |  | **10** | in Salzwasser; al dente 2-3 min; abseihen |
| VZ |  | 5 |  |  |
| E3  12:30 | Zucker in Butter karamellisieren, Karotten zugeben, abschmecken, mit Suppe ablöschen, mit Petersilie verfeinern | 10 | E3 |  |
| D8 | Tagliatelle 1x aufkochen lassen, kalt abschrecken | 5 |  | Al-dente > 2 min! |
| D9 | In Öl sautieren | 5 |  | À-la minute, erneut abschmecken |

**Aufgaben:** Chefköchin: Yvonne Wolf

A: Bouillon mit Parmesanerbsen

B: Saiblingsroulade

C: Weißweinsauce

D: Nudelteig

F: Creme caramelle von weißer Schokolade

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A1  11:00 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Kasserolle, Messbecher, 2 Kochlöffel, Schneebesen, Schneidebrett, 3 Schüsseln, Dressiersack mit gezackter Tülle vorbereiten, Blech mit Blechpapier auslegen, **Konvektomat auf 200°C vorheizen (m. HL und Dampf)** |
| **A2** | Brandteig herstellen:  Wasser, Salz und Butter zum Kochen bringen |  | **10** |  |
| VZ |  | 10 |  |  |
| A3  11:15 | Mehl im Schutt hinzugeben, abbrennen | 5 |  | Mit Kochlöffel  >Bis sich die Masse vom Geschirr löst und am Boden ein weißer Belag entsteht |
| **A4** | Abgebrannte Masse überkühlen lassen |  | **10** |  |
| D2  11:20 | Nudelteig herstellen: Grube machen, Eier, Salz, Öl und ausgedrückter, Spinat vermischen, in die Grube geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten:  Laibchen formen und schleifen | 15 |  | unter der Handfläche auf der Arbeitsfläche drehen bis der Teig seidig glatt ist |
| **D3** | Teig rasten lassen |  | **30** | Frischhaltefolie |
| F3 | Obers, Milch, Kuvertüre und Vanillemark zusammen erhitzen | 10 |  |  |
| **F4** | Schokomasse überkühlen lassen |  | **10** |  |
| A5  11:45 | Parmesan, Knoblauch und Kräuter mit Eier versprudeln und schluckweise einrühren | 5 |  | In überkühlte Masse, mit Schneebesen |
| A6  11:50 | Krapferln auf das mit Wasser besprengte Blech dressieren | 5 |  | Mit Dressiersack |
| **A7** | Backen (retour auf 180°C schalten) |  | **5** | Ca. 5 – 10 min  Während dem Backvorgang Konvektomat nicht öffnen! |
| F5 | Eier, Dotter und Staubzucker vermischen, in die überkühlte Masse einrühren, durchsieben und in Förmchen verteilen | 5 |  | Förmchen in Auflaufform  (m. kochendem Wasser) stellen |
| **F6** | Im Wasserbad im Backrohr pochieren |  | **40** | *Krapferl!* |
| B1  12:00 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, blaues Schneidebrett, Grätenzange, Pfanne, 1 Schüssel, befettete Alufolie, Auflaufform**,** Kasserolle, Rohr vorheizen:  **Ober u. Unterhitze 200°C** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| B2 | Saiblingsfilets halbieren, evtl. Gräten entfernen, beidseitig mit Zitronensaft benetzen und würzen | 5 |  | Mit Grätenzange Salz, Pfeffer |
| B5 | Saiblingsfilets mit Fülle füllen, einrollen und mit befetteter Alufolie eindrehen | 5 |  | Evtl. mit Rouladennadeln befestigen |
| **C2** | Wein, Obers und Suppe aufkochen |  | **10** |  |
| B7  12:15 | Garnitur:  1 Bund Schnittlauch blanchieren, und damit *(>später)* paketchenförmig Fisch einpacken Dillzweigerl mit Zitronenstreifen belegen, seitlich am Teller positionieren | 10 |  | Alternative: nur Zitronenspirale |
| **B6** | In Konvektomat garen |  | **10** | (ca. 10-20 min) |
| C3 | Dotter und Senf verquirlen, am Herdrand mit Schneebesen in Weinflüssigkeit einrühren | 5 |  |  |
| C4  11:30 | Unter ständigen Rühren 2-3 min köcheln, abschmecken | 5 |  | Salz, Pfeffer, evtl. Zitronensaft |
| VZ |  | 5 |  | *Fisch!* |
| F8 | Anrichten und garnieren: Förmchen stürzen, Minzpesto darüber geben, mit Schokospäne und schokogetränkter Physalis garnieren | 10 |  | Auf runden Dessertteller |