**. Lehreinheit, am 01.04.2011**

**Wolf Yvonne**

**SPEISEN**:

**A:** Frischkäseterrine

**B:** Pesto, Salatgarnitur, Sauce Vinaigrette

**C:** Schweinsfilet mit Pignolikruste

**D:** Prinzesskartoffeln

**E:** Speckbohnen

**F:** Mohr im Hemd

**Aufgabenanalyse**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Frischkäseterrine** | | | | |
| A1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, Metallschüssel, Terrinenform >mit Frischhaltefolie, Kasserolle auslegen |
| **A2** | Gelatine einweichen |  | **10** | In kaltem Wasser |
| A3 | Frischkäse mit Sauerrahm und Kräuter vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken | 5 |  |  |
| A4 | Ober schlagen, unterheben | 5 |  | In die Käsemasse |
| A5 | Gemüsefond herstellen und aufgießen | 5 |  | In kaltes Wasser Suppenwürfel zerbröseln - hinzugeben & verrühren |
| A6 | Gelatine auflösen und unterrühren | 5 |  | in Zitronensaft |
| A7 | Masse in (-Mit Folie ausgelegter-) Terrinenform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und in den TK geben | 5 |  |  |
|  |  | 35 | **10** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pesto** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, kleine, beschichtete Pfanne, Pürierstab Wiegemesser, 2 Metalschüsseln, Schneidebrett bereitstellen |
| B2 | Basilikumblätter waschen, grob hacken | 5 |  | Auf Brett |
| B3 | Knoblauch schälen, grob hacken | 5 |  |  |
| B4 | Knoblauch und Pinienkerne anrösten | 5 |  | In Olivenöl |
| B5 | Alle Zutaten in eine Schüssel geben, pürieren, mit Olivenöl auf gewünschte Konsistenz bringen | 5 |  | Pürierstab |
| B6 | **Salatgarnitur:** Salate teilen, waschen, schleudern | 5 |  |  |
| B7 | **Sauce Vinaigrette:** Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 EL Weißwein vermischen | 5 |  |  |
| B8 | Zwiebel, Estragon, Kerbel und Petersilie hacken und einrühren | 5 |  |  |
| B9 | Cocktailtomaten waschen, halbieren + Paprika waschen, brunoise, alles vermischen | 5 |  |  |
|  |  | 45 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schweinefilet mit Pignolikruste** | | | | |
| C1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, große Pfanne, kleine Schüssel, Messbecher, Küchenfreund, Knoblauchpresse, Backrohr vorheizen: 180° Ober- und Unterhitze |
| C2 | Schweinefilets beidseitig würzen, mit Senf bestreichen | 5 |  | Salz, Pfeffer (auf beiden Seiten), Senf nur oben |
| C3 | Abbraten, Fleisch herausnehmen, in kleinere Stücke schneiden, in eine vorgewärmte Gratinierform geben, in vorgeheiztes Backrohr geben | 5 |  | Kurz beidseitig in Öl |
| C4 | Suppe herstellen | 5 |  | Etwas Wasser zum Kochen bringen, Suppenwürze gut einrühren |
| C5 | Teigerl zubereiten | 5 |  | (Sauce) 1-2 Löffel Mehl mit Obers und etwas Wasser anrühren |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| C6 | Bratreste mit Weißwein löschen, mit Suppe aufgießen und Teigerl einrühren verfeinern | 5 |  | Fest rühren – damit keine Klumpen entstehen! |
| C7 | **Pignolikruste:** Pignoli hacken | 5 |  |  |
| C8 | Kräuter hacken | 5 |  |  |
| C9 | Pignoli, Brösel, flüssige Butter, Kräuter und Gewürze mischen | 5 |  | Salz, Pfeffer, Muskat |
| C10 | Gratinierform aus dem Backrohr nehmen, Mischung darüber geben | 5 |  |  |
| **C11** | Backen bis Kruste entsteht |  | **45** |  |
|  |  | 50 | **45** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prinzesskartoffeln** | | | | |
| D1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen, große Kassaroll mit Salzwasser, Kartoffelpresse, Blech mit Blechpapier, Dressiersack mit gezackter Tülle vorbereiten, Backrohr auf 180° HL vorheizen |
| **D2** | Kartoffeln kochen |  | **30** | Mit Spicknadel überprüfen ob sie gar sind |
| D3 | Kartoffeln schälen | 5 |  |  |
| D4 | Heiß auf Brett pressen | 5 |  | Kartoffelpresse |
| D5 | Abtrieb aus Butter, Ei, Gewürze und Parmesan herstellen, Kartoffelmasse unterheben und in den Dressiersack füllen | 5 |  |  |
| D6 | Auf Blech Rosetten spritzen | 5 |  | Auf vorbereitetes Blech mit Dressiersack |
| **D7** | Backen |  | **15** | Bei 180° |
|  |  | 30 | **45** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |
|  |  |  |  |  |
| **Speckbohnen** | | | | |
| E1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, große Kasserolle mit Salzwasser, Auflaufform, Blech mit Blechpapier herrichten, Rohr auf 180° HL vorheizen |
| **E2** | Bohnen blanchieren |  | **10** | In Salzwasser |
| E3 | 3-4 Bohnen in einen Speckmantel hüllen und, mit der Specknaht nach unten, in eine Auflaufform geben und würzen | 5 |  | Würzen mit Knoblauch und Pfeffer, mit der Specknaht nach unten |
| **E4** | Ins Rohr geben |  | **10** |  |
|  |  | 10 | **20** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mohr im Hemd** | | | | |
| F1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, kleine Kasseroll mit Schüssel, Mixer, Kochlöffel, Teigkarte, Blech mit Blechpapier herrichten, Dariolförmchen  Sauce: kleine Stilkassaroll, Kochlöffel, Teigkarte  Rohr vorheizen: auf 200° Ober- und Unterhitze |
| **F2** | Schokolade erwärmen |  | **10** | Im Wasserbad |
| F3 | Klar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen | 5 |  | Mit Mixer |
| F4 | Abtrieb machen: Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren | 5 |  | Mit Teigkarte u. Mixer |
| F5 | Geschmolzene Schokolade einrühren Schnee, Brösel und geriebene Nüssen abwechselnd unter die Masse heben | 5 |  | Brösel und Nüsse mischen |
| **F6** | Butter erwärmen |  | **5** | Für Dariolförmchen |
| F7 | Dariolförmchen befetten, Masse einfüllen | 5 |  |  |
| **F8** | Backen |  | **30** | In einem Wasserbad: Förmchen in eine Auflaufform mit kochendem Wasser stellen; Wasser sollte bis zur Hälfte der Förmchen reichen |
| F9 | **Schokoladensauce:**  Schokolade mit Obers erwärmen | 5 |  | In Stilkassaroll unter Rühren |
| F10 | **Hemd:**  Obers mit Sahnesteif u. Vanillin schlagen | 5 |  |  |
| F11 | Garnitur vorbereiten | 5 |  | Früchte schneiden |
|  |  | 40 | **45** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

**Kapazitätsplan**

Arbeitsaufgabe:

**Frischkäseterrine mit Pesto auf Blattsalaten mit Sauce Vinaigrette**

🙟

**Schweinsfilet mit Pignolikruste**

**Prinzesskartoffeln**

**Speckbohnen**

🙟

**Mohr im Hemd**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Teilaufgabe** | **TZ** | **VZ** |
| **A** | Frischkäseterrine | 35 | 5 |
| **B** | Pesto | 45 | 5 |
| **C** | Schweinsfilet mit Pignolikruste | 50 | 5 |
| **D** | Prinzesskartoffeln | 30 | 5 |
| **E** | Speckbohnen | 10 | 5 |
| **F** | Mohr im Hemd | 40 | 5 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Gesamtsumme** | | **210** | **30** |