

Muster Menü

1. Gang

Gebratenes Doradenfilet an Rieslingsauce
mit gebratenen Pfifferlingen und mediterranem
Gemüse

2. Gang

Geschmorter Kalbstafelspitz
Rosmarinsauce
Glasierte Bohnen und Polenta Taler

3. Gang

Erdbeerquark im Strudelteigkörnchen mit
Rhabarberkompott



8:30 Uhr	<p>Persönliche- und Produkthygiene durchführen, Warenbestand auf Vollständigkeit prüfen, Alle Gemüse, Kräuter und Früchte im unreinen Bereich waschen Schneidebrett rutschfest platzieren.</p>
8:40 Uhr	<p>Tafelspitz parieren, binden, pfeffern, salzen und von allen Seiten anbraten, zur Seite stellen.</p>
8:50 Uhr	<p>Knochen walnussgroß hacken und mit den Parüren und Mirepoix rösten, tomatisieren, mehrmals mit Rotwein ablöschen, reduzieren, glasieren, Ansatz vom Topfboden lösen, zum Schluss den Lauch dazugeben, mit Fond (Wasser) auffüllen. Rosmarin, Thymian, Lorbeer zufügen.</p>
9:20 Uhr	<p>Tafelspitz einlegen und im Rohr (Kombidämpfer) unter gelegentlichem Wenden bei 150 °C ca. 2,5 Std., Halb vom Saucenansatz bedeckt, schmoren, wenn nötig, mit Wasser auffüllen.</p>
9:25 Uhr	<p>Ausgebutterte Timbalförmchen mit Strudelteig auslegen und Körbchen backen (180 °C) 10 Minuten.</p> <p>Rhabarber schälen, in Rauten, die Hälfte Erdbeeren in Würfel schneiden.</p> <p>Wasser mit Zucker, Weißwein und Zimtstange aufkochen. Rhabarber zugeben, kurz aufkochen, entnehmen und schnell abkühlen. Flüssigkeit mit Stärke binden.</p>
10:00 Uhr	<p>Doraden im unreinen Bereich schuppen, filieren, waschen und am Arbeitsplatz abgedeckt kaltstellen.</p>
10:15 Uhr	<p>Fischkarkassen waschen, mit weißem Mirepoix anschwitzen, ohne Farbe zu geben, mit Wasser und trockenem Riesling auffüllen. Lorbeer, Wacholder und Thymian dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen, abschäumen, passieren.</p>



10:30 Uhr

Das Gemüse für die Vorspeise in Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen, Petersilie hacken und Tomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abkühlen, Haut abziehen und zu Concassée verarbeiten. Auberginen in Olivenöl anbraten, Zwiebeln, Paprika mitschwitzen, Zucchini dazugeben und mit Tomatenmark und Knoblauch versehen. Rosmarin, Thymian mit hinein geben, bissfest garen.
Zum Schluss das Concassée dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen abziehen, zurechtschneiden und blanchieren.

In Eiswasser abschrecken.

11:00 Uhr

Polenta

Milch mit Wasser und Salz aufkochen, Polenta Grieß einrühren, ausquellen lassen, auf einem Blech ausstreichen und abgedeckt kaltstellen, anschließend als Taler ausstechen.

11:50 Uhr

Tafelspitz nach Garprobe herausnehmen und in Folie warm stellen. Fond entfetten, Rosmarinzweig hinein geben, wenn nötig einkochen und mit Beurre manié binden.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, passieren.

12:00 Uhr

Rieslingsauce
Fischfond mit Mehlbutter binden und mit Sahne und Riesling vervollständigen.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

12:15 Uhr

Vorspeise Fertigstellen

Fisch salzen und pfeffern, anbraten und unter dem Salamander gar ziehen lassen.
Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, die Pfifferlinge dazu geben, garen, salzen, pfeffern und mit fein gehackter Petersilie vervollständigen.
Anrichten und mit der Rieslingsauce umgießen.



IHK zu Coburg

12:40 Uhr

Hauptgang Fertigstellen

Polenta Taler unter dem Salamander gratinieren, Fleisch gegen die Faser tranchieren, mit Rosmarinsauce nappieren und mit dem in Butter geschwenkten Bohnen und der Polenta anrichten.

13:10 Uhr

Dessert Fertigstellen

Köbchen mit Erdbeerquark füllen, Rhabarberkompott anrichten, mit Minze dekorieren.