

Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

## kalte Vorspeisen / Aspikgerichte

### Gelatine – Richtmengen je Liter

- Aspikspeisen mit leichter Konsistenz      **12 Blatt**
- Schnittfeste Aspikspeisen                      **16 Blatt**
- Aspikspiegel    **18 Blatt**

**Berechnen Sie die Rezepte für zwei Portionen und beschreiben Sie die Herstellung.**

### 1. Frischkäseterrine

- |                          | 10 Port. | 2 Port. |
|--------------------------|----------|---------|
| • Frischkäse             | 0,300 kg | _____   |
| • Schlagsahne            | 0,300 l  | _____   |
| • Salatgurke (Gemüse)    | 0,100 kg | _____   |
| • Gelatine               | 5 Blatt  | _____   |
| • Kräuter, Salz, Pfeffer |          |         |

#### Vorbereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

#### Zubereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

#### Vollendung

- \_\_\_\_\_



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

## 2. Schinkensülze

- |                | 10 Port. | 2 Port. |
|----------------|----------|---------|
| • Fleischbrühe | 0,600 l  | _____   |
| • Gelatine     | 10 Blatt | _____   |
| • Kochschinken | 0,250 kg | _____   |
| • Gewürzgurke  | 0,250 kg | _____   |
| • Schnittlauch |          |         |

### Vorbereitung

- \_\_\_\_\_

### Zubereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Vollendung

- Sülze stürzen, portionieren, auf kalten Teller anrichten und garnieren

## 3. Vinaigrette

- Essig \_\_\_\_\_ Teil
- Öl \_\_\_\_\_ Teile
- Salz, Zucker, Pfeffer

### Zubereitung

- Salz, Zucker in Essig auflösen, Pfeffer dazu
- Öl dazu und abschmecken

Der Essig kann auch durch Zitronen- oder Limettensaft ersetzt werden.



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

## warme Süßspeisen

**Berechnen Sie die Rezepte für zwei Portionen und beschreiben Sie die Herstellung!**

### 1. Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern

	10 Port.	2 Port.
• Butter	0,150 kg	_____
• Kuvertüre	0,150 kg	_____
• Eier	5 Stck	_____
• Zucker	0,180 kg	_____
• Mehl	0,090 kg	_____
• Kakaopulver	0,030 kg	_____

#### Zubereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### 2. Altsächsischer Quarkpudding

	10 Port.	2 Port.
• Magerquark	0,250 kg	_____
• Butter	0,125 kg	_____
• Zucker	0,125 kg	_____
• Eigelb	5 Stck	_____
• Rosinen	0,050 kg	_____
• Stärke	0,050 kg	_____
• Semmelmehl	0,075 kg	_____
• Eiklar	5 Stck	_____
• Zitronenabrieb		

#### Vorbereitung

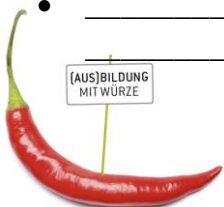
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

#### Zubereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

#### Vollendung

- \_\_\_\_\_



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

### 3. Rahmeis

- |                 | 10 Port  | 2 Port |
|-----------------|----------|--------|
| • Milch         | 0,600 l  | _____  |
| • Sahne         | 0,600 l  | _____  |
| • Eigelb        | 10 Stck  | _____  |
| • Zucker        | 0,150 kg | _____  |
| • Vanilleschote | 1 Stck   | _____  |

#### Vorbereitung

- \_\_\_\_\_

#### Zubereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

#### Vollendung

- \_\_\_\_\_

### 4. Sabayon

- |               | 10 Port. | 2 Port. |
|---------------|----------|---------|
| • Eigelb      | 10 Stck  | _____   |
| • Zucker      | 0,200 kg | _____   |
| • Flüssigkeit | 0,500 l  | _____   |
- (Sekt, Weißwein, Portwein, Saft)

#### Zubereitung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### 5. Kompott oder andere Variationen von der Birne

- hergestellt aus ½ Birne pro Portion unter Verwendung von:
  - Weißwein, Rotwein, Zimt, Nelken, Sternanis, Zitrone, Vanille, Ingwer
  - Stärke, Vanillepuddingpulver

