

1.1

Zutaten: Mehl / Zucker / Butter, Fett / Ei, Eigelb / Salz Zitronenabrieb / Backpulver

Herstellung: Alle Produkte, bis auf das Fett, müssen temperiert sein / Mehl sieben / Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten / Teig abgedeckt kaltstellen / Ruhen lassen

1.2

2 geeignete Spirituosen

Grand Marnier / Cointreau / Maraschino / Weinbrand

1.3

2 Fehler

Der Teig ist durch zu langes Kneten brandig/warm geworden.

Der Teig wurde ohne vorherige Ruhezeit unmittelbar nach dem Backen aus den Förmchen herausgenommen worden. Die Backzeit war zu kurz.

1.4

3 Gründe

vitaminreich / mineralstoffreich / sättigend / ballaststoffreich / fettarm / enthalten Antioxidantien

1.5

$(1552 \text{ kcal} \cdot 100) : 2200 \text{ kcal} = 70,5 \%$

1.6

4 geeignete Früchte

Banane

Erdbeere

Ananas

Honigmelone

Birne

Äpfel

Weintrauben

2 ungeeignete Früchte

Himbeeren

Johannisbeeren

Blaubeeren

Granatapfel

Passionsfrucht

Orangen

Grapefruits

2.1

Nr. 3 (Riesling/trocken)

2.2

2 unterschiedliche kartengerechte kalte Vorspeisen

Bewertungsstellen:

Verwendung von weißem und grünem Spargel / Kreativität / passend zum Anlass / Ggf. Berücksichtigung von Beilagen

2.3

Beschreibung von 2 Unterschieden

- Bei weißem Spargel unterscheidet man in Güteklassen (Klasse Extra, Klasse I und Klasse II), bei grünem nicht
- Grüner Spargel muss fast nicht geschält werden, weißer muss geschält werden
- Grüner Spargel schmeckt herzhafter als weißer Spargel
- Weißer Spargel hat einen sehr viel höheren Putzverlust als weißer Spargel
- Grüner Spargel hat eine kürzere Garzeit

2.4

2 Merkmale

Fester Kopf / Heller saftiger Anschnitt / Pralle Stangen / Feste knackige Konsistenz

2.5

2 klassische Möglichkeiten

Beurre manié (Mehlbutter) / Mehlschwitze (Roux) / Liason / Sahne

3.1

Nennung von 3 Farben mit jeweils einem Rohstoff

Schwarz: Sepiatinte

Grün: Spinatmatte, Basilikum, Petersilie

Gelb: Safran, Kurkuma

Rot: Rote-Bete-Saft, Tomatenmark

3.2

4 Einlagen

- Kleine Nocken
- Biskuit
- Kleine Klößchen
- Profiteroles
- Kleine Teigtaschen
- Gemüseperlen
- Celestine
- Brunoise

3.3

Julienne

3.4

Zu hohe Temperatur beim Pochieren

3.5

Bewertungsstellen

Zutaten (ohne Mengenangaben) der vorgeschlagenen vegetarischen Suppe, Bewertungsstellen

- Ohne Fleisch und ohne Fisch
- Harmonisierende Zutaten

Herstellung der vorgeschlagenen Suppe, Bewertungsstellen

- Fachlich korrekte Reihenfolge
- Fachlich richtige Vorbereitung
- Fachlich richtige Zubereitung