

## Hauptgerichte und Süßspeisen Vorbereitungskurs 2024

Aus diesen Gerichten werden für den Kurs ein Hauptgang mit einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage und ein bis zwei Gemüsegerichten, sowie eine Süßspeise mit einem Feingebäck zusammengestellt. Die entsprechenden Gerichte werden am Kurstag bekannt gegeben.

### Fleischgerichte

Kalbsblankett mit buntem Gemüse	359
Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art	349
Grilliertes, doppeltes Entrecôte Contadino, Holländische Sauce	353
Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco-Bohnen und Morcheln	344
Im Ei sautiertes, gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola	356
Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer	404
Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Cornflakes Kleid	375

### Stärkebeilagen

Frittierte Kartoffelkugeln mit Schinken	274
Frittierte Mandelkartoffelkugeln	275
Kartoffelgaletten	280
Dauphine-Kartoffeln	270
Grünkernbratlinge	298
Haferküchlein	299
Nudeln (Tomaten, Kräuter, Safran*) passend zu Ihrem Fleischgericht	304/293

### Gemüsegerichte

Junge Erbsen französische Art	255
Geschmorter Lattich mit Gemüse	248
Lattichroulade	258
Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln	251
Sautierte Zucchetti mit Rucolapesto	262
Im Backteig frittierter Blumenkohl	260/476
Karottenflan	255

### Süßspeisen

Gestürzte Bayerische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnenspalten*	489
Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen-Kiwisalat*	547
Reis Kaiserinart (ohne Weissweingelee) mit Orangensalat*	521
Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwisalat*	515
Windbeutel gefüllt mit Diplomatencreme	527/490
Panna cotta mit Aprikosensauce	519/495

☞ Bei den Süßspeisen gehen wir davon aus, dass Sie Garnituren, die nicht im Rezeptbuch oder im Lehrbuch zu finden sind, selber rezeptieren.

### Feingebäck

Haselnuss-Cantucci	557
Amaretti	556
Vanillegipfeli	564
Karamell-Tuiles	560

Die Gerichte sind, in der Menge dem Menü (5 Gänge) angepasst für 4 Personen herzustellen.  
In Klammer ist jeweils die Seitenzahl Rezeptbuch Pauli 4. Auflage angegeben.

**Wir empfehlen Ihnen jedoch, Ihre betriebseigenen Rezepte, oder die Rezepte auf der WIGL-Plattform zu verwenden**