



Gerichteliste für den Pflichtteil des praktischen Qualifikationsverfahren Koch/Köchin EFZ 2023

Konkretisierung

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte, die zu kochen sind, in dem 90minütigen Fachgespräch während der Planung des Pflichtprogrammes abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch 4. Auflage. Auf Basis der Rezepte Lehrbuch Pauli können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modellehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend.

Pflichtgerichte bestehen aus:

**4. Gang; Hauptgang: Schlachtfleisch/Mastgeflügel,
Sättigungsbeilage
Zwei verschiedene Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden)**

5. Gang; Süssspeise mit einem Kleingebäck

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Schmoren	<i>Rindsschmorbraten Burgunder Art</i> 398
	<i>Lammragout mit kleinen Gemüsen</i> 373
	<i>Kalbsragout Grossmutterart</i> 363
	<i>Kalbsragout mit Gemüsen</i> 364
... Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitte mit Ratatouille</i> 349
	<i>Glasierte Kalbskopfbäcken in Barolo</i> 350
	<i>Ossobuco Cremolata</i> 378
... Dünsten	<i>Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni</i> 370
	<i>Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven</i> 393
	<i>Szegediner Gulasch</i> 424
	<i>Ungarisches Gulasch</i> 427
	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i> 428
... Sieden	<i>Siedfleisch mit Gemüsevinaigrette</i> 423
	<i>Kalbsblankett mit Gemüsestroh</i> 359
	<i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräutern</i> 369

<i>Trockenhitze-technik</i> <i>Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:	
... Sautieren	<i>Sautiertes Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</i>	409
	<i>Sautiertes Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados-Sauce</i>	416
	<i>Saltimbocca alla romana</i>	402
	<i>Piccata alla milanese</i>	380
... Grillieren	<i>Grilliertes doppeltes Entrecôte Contadino</i>	353
	<i>Grilliertes doppeltes Kalbskotelett mit Meaux-Senf-Butter</i>	354/36
	<i>Grilliertes Chateaubriand mit Bearner Sauce</i>	352/46
... Braten	<i>Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste</i>	336
	<i>Gebratenes Kalbskarree mit Portweinsauce und getrocknete Tomaten</i>	335
	<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt</i>	421
	<i>Roastbeef englische Art mit Bearner Sauce</i>	399/400/46
... Backen im Ofen	<i>Lammrückenfilet mit Kartoffelkruste</i>	374
Geflügelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode...	
<i>Feuchthitze-technik</i> <i>Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:	
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>	381
... Schmoren	<i>Geschmortes Masthuhn im Rotwein</i>	344
	<i>Pollo à la chilindrón</i>	388
... Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>	340
... Sieden	<i>Geflügelblankett mit Pilzen (Pilze anstelle frittierte Glasnudeln)</i>	338
... Dämpfen	<i>Gedämpfte Poulardenbrust mit Gemüsestreifen</i>	337
<i>Trockenhitze-technik</i> <i>Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:	
... Grillieren	<i>Grilliertes Hähnchen amerikanische Art</i>	355
	<i>Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart</i>	352
... Sautieren	<i>Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Conflakes-Kleid</i>	375
... Poelieren	<i>Poeliertes Masthuhn mit Morcheln</i>	387

Sättigungsbeilagen:

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben. Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim lockern nicht klumpen.

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...	
<i>Feuchthitze-technik</i> <i>Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:	
... Sieden/Dämpfen	<i>Schneekartoffeln</i>	288
	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i>	278
	<i>Kartoffelpüree</i>	282
	<i>Salzkartoffeln</i>	
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i>	268
	<i>Schmelzkartoffeln</i>	288
	<i>Gratinierte Kartoffelscheiben</i>	278
<i>Trockenhitze-technik</i> <i>Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:	

... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>	280
	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	286
... Braten	<i>Bäckerinkartoffeln</i>	267
	<i>Bratkartoffeln</i>	269
	<i>Schlosskartoffeln</i>	287
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln</i>	284
	<i>Kartoffelgaletten</i>	280
	<i>Rösti aus rohen Kartoffeln</i>	286
<i>aus Kartoffelmasse</i>	<i>Gerichtsauswahl:</i>	
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln und Ableitungen</i>	272
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Masse und Ableitungen</i>	270
... Kartoffel-Gnocchi-Masse	<i>Kartoffel-Gnocchi und Ableitungen</i>	282
Getreidegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten	
... <i>aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</i>		
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Hausmacher-, Spinat-, Safran-, Buchweizen-, Pilz-, Basilikumnudeln,...</i>	
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Tomatenspätzli, Quarkspätzli, Dinkelspätzli, Glarner Spätzli, Vollkornspätzli...</i>	
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Couscous mit Einlage, Griess-Dinkel-Ecken, Griess-Timbale mit Champignons, Mais-Timbale, Rheintaler Ribelmaisschnitten, Weizen-Hirse-Schnitten mit getrockneten Tomaten und Oliven, Bulgur-Pilaw mit Gemüse, Hirsotto, Maisroulade mit Spinatfüllung, Süssmaiskroketten,</i>	
... <i>Reisgerichte:</i>		
Trockenreis	<i>Basmatireis mit Korinthen, Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen, Trockenreis mit Kräutern, Trockenreis mit Tomaten und Oliven, Orientalischer Reis, Camarque-Reis...</i>	
Pilawreis	<i>Ingwer-Pilaw, Kräuter-Pilaw, Limonen-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen, Pilaw-Reis mit Gemüsewürfel, Pilaw-Reis mit Peperoniwürfel, Kokosreis...</i>	
Risotto	<i>Champignonrisotto, Gemüserisotto, Risotto, Risotto mit Steinpilzen, Safranrisotto, Merlot-Risotto, Randenrisotto mit Gorgonzola...</i>	
Gemüse:		
Beispiel eines Hinweises siehe Stärkegerichte		
Gemüsegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...	
<i>Feuchthitzetechnik</i> <i>Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichtsauswahl:</i>	
... Sieden	<i>(z.B.: Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce,...)</i>	
... Dämpfen	<i>(z.B.: Brüsseler Endivien „vakuumgegart“, gedämpfter Broccoli,...)</i>	
... Dünsten	<i>(z.B.: Peperoni, Kefen, junge Erbsen, Blattspinat, Ratatouille...)</i>	
... Glasieren	<i>(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Kohlraben, glasierte Gurken...)</i>	
... Schmoren	<i>(z.B.: geschmorter Lattich mit Gemüse, geschmorter Stangensellerie,...)</i>	
Gefüllte Gemüse	<i>(z.B.: gefüllte Auberginen, gefüllte Champignons, gefüllte Kohlrabi, gefüllte Peperoni, gefüllte Wirz-/Wirsingroulade, gefüllte Zucchini, Karottenflan...)</i>	
<i>Trockenhitzetechnik</i> <i>Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichtsauswahl:</i>	
... Sautieren	<i>(z.B.: sautierte panierte Zucchettischeiben, sautierter Rosenkohl,...)</i>	
... Grillieren	<i>(z.B.: grillierte Zucchini, grillierte Auberginenscheiben,...)</i>	
... Gratiniieren	<i>(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch,...)</i>	
... Frittieren	<i>(z.B.: im Backteig frittierter Blumenkohl, im Ei frittierter Blumenkohl,...)</i>	

Süssspeisen:

Kalte, gefrorene oder warme Süssspeisen:			
• Apfel im Schlafrock (Blätterteig CF)	529	• Flammeri mit Erdbeeren	512
• Apfelstrudel	532	• Gebrannte Creme	491
• Apfelkrapfen (Blätterteig CF)	531	• Gestürzte Karamellcreme	514
• Aprikosenkuchen mit Guss	502	• Gestürzte Mandelcreme	492
• (oder eine andere Frucht)			
• Auflaufpudding	535	• Griess Viktoria	515
• Bayrische Schokoladencreme	489	• Joghurtcreme	491
• Bayrische Vanillecreme	489	• Panna Cotta	519
• Birnenjalousie (Blätterteig CF)	536	• Tiramisu	525
• Dunkle Schokoladenmousse	509	• Quarkstrudel	542
• Eisaufauf Grande Marnier	547	• Reis Kaiserinart ohne Weissweingelee	521
• Erdbeermousse	511	• Rahmgefrorenes mit Zimt	550
• Schaumgefrorenes mit Mango	553	• Zitronencreme	494
Zusatzkomponente:			
• Aprikosensauce	495	• Orangensauce mit Honig	496
• Cassis-Sauce	495	• Fruchtkomponente (mit Gerichte Beschreibung)	
• Erdbeersauce	495	• Vanilleglace	554
• Fruchtkompott (verschiedene Früchte)	520	• Vanille-Rum Sauce (auf Basis Vanillesauce)	497
• Himbeersauce	495	• Vanillesauce	497
• Marinierte Früchte (verschiedene Früchte)	513	• Zimtglace (auf Basis Vanilleglace)	554
Konfekt:			
• Amaretti	556	• Heidelbeer- Muffins	558
• Brownies	556	• Haselnussmakronen	558
• Butter-S	558	• Preussen	562
• Haselnuss-Cantucci	557	• Sablés	563
• Katzenzüngli	560	• Spitzbuben	563
• Kokosmakronen	561	• Karamell-Tuiles	560
• Mailänderli	561	• Vanillekipfeli	564
• Mandelbiskuit	562	• Brunslis	557

Als Garnitur stehen verschiedene Früchte- und Beeren aus dem Tagesangebot, Scrivosa/Schokoladenspritzglasur und dunkle Couverture zur Verfügung.

Angaben Seitenzahl (Rezept), Pauli Rezeptbuch der Küche 4. Auflage – ohne Gewähr