



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2019

Thema: Warmes Wintergericht aus Kalbfleisch und Bärenkrebssen

Sie bereiten ein modernes, kreatives Gericht aus Kalbsnuss und Bärenkrebsschwänzen her. Beim Zubereiten des Fleisches wenden Sie zwei unterschiedliche Garmethoden an. Achten Sie besonders auf Saucen (mindestens zwei Saucen müssen mit der Basis von Nestlé Chef hergestellt und serviert werden) und in der Saison «Winter».

Ergänzen Sie das Gericht mit

- einer Stärkebeilage aus Maisgriess (Bramata)
- einer Gemüse garnitur auf Basis Schwarzwurzel
- einer Garnitur nach freier Wahl

Folgende Zutaten stehen Ihnen am Wettbewerb zur Verfügung und müssen verwendet werden:

- 1 Stück Kalbsnuss frisch ca. 2.2 kg
- 8 Stück Bärenkrebsschwänze TK ca. 100 g
- 1 kg Schwarzwurzel frisch
- 200 g Kastanien geschält TK
- 300 g Maisgriess grob (Bramata)

Nestlé CHEF Premium Kalbsjus Special Edition

Nestlé CHEF Fumet de crustacés

(Weiter stehen Salz, Pfeffer, Paprika, Weiss- und Rotwein auf dem Posten bereit)



Vorgegeben Zeit:

- 30 Minuten Einrichten Arbeitsplatz / Mise en place
(Während dieser Zeit darf nicht gerüstet, geschnitten und gegart werden)
- 180 Minuten Wettkampfzeit bis zum Servieren des Gerichtes.
Die Kandidaten starten gestaffelt.
- Total 210 Minuten Wettbewerbszeit

Alle weiteren Zutaten bringen Sie gewaschen, ungerüstet, wenn notwendig gekühlt mit an den Wettbewerb.

Der Warenwert der mitgebrachten Lebensmittel darf CHF 30.00 nicht überschreiten.

Anrichten:

Das Gericht muss für 8 Portionen hergestellt und angerichtet werden.

4 Portionen als Tellergericht

4 Portionen als Plattengericht

Alle Komponenten müssen auf dem Teller, bzw. auf der Platte freistehend ohne Hilfsmittel (Zusatzgeschirr, Spiesschen etc.) angerichtet werden.

Die Saucen müssen in Saucieren serviert werden. Das Anrichteschirr bringen Sie selbst mit.

Pierre-Alain Favre
Präsident der Schweizer Delegation

Daniel Inauen
Verantwortlicher Wettbewerb

Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse, Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach /AG

+41 (0) 79 581 42 51

E-Mail: escoffierch@bluewin.ch