

Wettbewerb Young Talent Escoffier 2020

Thema: Warmes Herbstgericht aus Wild und alten Gemüsesorten

Sie bereiten ein modernes, kreatives Gericht aus einem Rehschlegel zu. Beim Zubereiten des Fleisches servieren Sie zwei verschiedenen Komponenten und wenden zwei unterschiedliche Garmethoden an (Feucht- und Trockenhitze-technik). Besondere Beachtung schenken Sie den Saucen (mindestens zwei Sauce müssen hergestellt und serviert werden) und der Saison «Herbst». Für das Gericht wählen Sie zwei alte Gemüsesorten und verwenden diese kreativ in Ihrem Gericht. Die verwendeten Gemüse beschreiben Sie kurz in Ihrem Dossier.

Ergänzen Sie das Gericht mit

- einer Stärkebeilage aus Kastanienmehl
- Gemüse garnitur (zwei alte Gemüsesorten)
- einer Garnitur nach freier Wahl

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

- 1 Stück Rehschlegel mit Bein ca. 2.2 kg
- 250g Kastanienmehl
- 4 Stück Quitten
- Nestle CHEF SIGNATURE Schwarzer Knoblauch
Nestle CHEF SIGNATURE Zitronenpaste

(Weiter stehen Salz, Pfeffer, Paprika, Weiss- und Rotwein, Nestle CHEF SIGNATURE Rotwein- und Portweinreduktion, Nestle CHEF SIGNATURE Weissweinreduktion und Nestle CHEF SIGNATURE Fond Demi Glace auf dem Posten bereit).

Zeitplan (Die Kandidaten starten gestaffelt)

- Nach 60 Minuten Wettkampfzeit (Einrichten Arbeitsplatz / Mise en place / Mysteryaufgabe), muss der erste Teil der Mysteryaufgabe abgegeben werden.
- Nach 180 Minuten Wettkampfzeit muss das Wildgericht serviert sein. (+/- 5 Minuten früher oder später)
- Nach 195 Minuten Wettkampfzeit muss die zweite Mysteryaufgabe serviert sein. (+/- 5 Minuten früher oder später)
- Nach 225 Minuten muss der Arbeitsplatz gereinigt abgegeben werden.
- **Total 225 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.

Mysteryaufgabe:

Zusätzlich zur Aufgabe wird am Wettbewerb eine Mysteryaufgabe gestellt. Für die Umsetzung dieser Aufgabe empfehlen wir ca. 45 Minuten einzuplanen. Die Mysteryaufgabe wird den Kandidaten 5 Minuten vor Beginn seiner Wettbewerbszeit schriftlich, inklusive Anrichteweise abgegeben. Die notwendigen Lebensmittel sind beim Arbeitsbeginn bereitgestellt.

Anrichten:

Das Gericht muss für 8 Portionen hergestellt und angerichtet werden.

4 Portionen als Tellergericht (die Teller werden am Kick Off präsentiert)

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

4 Portionen als Gueridonservice (das Anrichtegeschirr wird am Kick Off präsentiert)

Details zum Gueridonservice:"

- 1 Porzellanplatte mit Fleisch (geschnitten, portioniert)
- 1 Légumier mit Stärkebeilage
- 1 Porzellanplatte mit Gemüse garnitur
- 1 Porzellanplatte mit der Garnitur nach freier Wahl

Die Portionmengen, Garnituren und alle weiteren Komponenten müssen so bemessen und portioniert sein, dass es vom Service identisch zum Tellergericht angerichtet und serviert werden kann. Es wird kein Nachservice gereicht.

Die Saucen dürfen bei beiden Servicearten in Saucieren serviert werden. Das Anrichtegeschirr wird zur Verfügung gestellt.

Pierre-Alain Favre
Président de la Délégation suisse

Daniel Inauen
Verantwortlicher Wettbewerb