



Wettbewerb "Junges Talent" Escoffier 2015

Thema

Sonntag, 8. November 2015

Zu realisierendes Rezept:

für 8 Personen, mit Hilfe eines Commis und serviert auf einer rechteckigen Platte 60x40 cm

Vorgegebene Zeit:

3h30 vom Start der Prüfung bis zum Servieren des Gerichtes.

Thema:

Schweizer Freiland-Poulet , freie Zusammensetzung mit:
- einer warmen Sauce serviert neben
- 3 warme Garnituren- auf Basis von Knollensellerie
- auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Hülsenfrüchte
- frei wählbar

Jeder Kandidat kann **ein** rohes Produkt oder ein unbearbeitetes Lebensmittel, welches nur in der Zusammensetzung einer der drei Garnituren verwendet werden darf, mitbringen.

Der Organisator liefert, neben den Basisprodukten (2 schweizer Freiland-Poulet mit je 1,2 kg, welche gerupft und geputzt sind.)

Der Warenkorb beinhaltet folgendes:

Gemüse

- Lauch,
- Lauch Kürbis
- Pastinaken
- Karotten
- Rotkohl
- Champignons de Paris weiss
- Kartoffeln Typ A und C
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Echalotten
- Aromakräuter:
- Basilik, Schnittlauch, glatte Petersilie, Thymian, Rosmarin, Estragon, Lorbeerblatt



Früchte:

- Aepfel Golden
- Quitten
- Maronen (gekocht in Dosen)
- Orangen
- Zitronen

Milchprodukte:

- Milch
- Rahm 35%
- Frische Eier
- Eigelb pasteurisiert
- Eiweis pasteurisiert
- Ganze Eier pasteurisiert
- Butter
- Parmesan gerieben
- Ricotta
- Mascarpone
- Naturjoghurt
-

Gewürze:

- Gewürze: feines Salz, Fleur de sel, Pfeffer schwarz gemahlen, Curry, Paprika...
- Oele: Olivenöl, Rapsöl, Nussöl
- Essig: Weissweinessig, Rotweinessig, Balsamicoessig
- Fond Granulat: Gemüsebouillon, Brauner Kalbsfond, Geflügelbouillon
- Alkohol: Weisswein, Rotwein, Cognac, Calvados, Porto, Bier
- Trockenfrüchte: Haselnüsse, Walnüsse, Trauben
- Getreide und Derivate: Maisgries 2', Weizenmehl, Reis Arborio
- Hülsenfrüchte: Grüne Linsen
- Verschiedenes: Scharfer Senf, Grober Senf, Tomatenkonzentrat

Pierre-Alain Favre
Präsident der Schweizer Delegation

Thierry Schlatter
Verantwortlicher Wettbewerb