

**KOCHKUNST UND GÄSTEBETREUUNG**



1	Entwicklung in der Kochkunst und Speisenproduktion	2	4.1	Einkauf und Lagerung	9
			4.2	Wareneinsatz und Rezepturberechnung	10
			4.3	Preisberechnung	12
2	EDV-Einsatz bei der Speisenherstellung	5	4.4	Inventur	16
3	Einteilung der KÜchenerzeugnisse	8	5	Köche als Gastgeber	18
			5.1	Betreuung der Gäste	18
4	Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträge	9	5.2	Beratung und Verkauf	19
			5.3	Reklamationen	20

**SPEISEN**



6	Gemüsespeisen, Pilzspeisen	22	13	Saucen	111
6.1	Zutaten, Nährwert	22	13.1	Einteilung, Nährwert	111
6.2	Herstellung	33	13.2	Grundsaucen und ihre Ableitungen	112
6.3	Gemüse- und Pilzspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	52	13.3	Bratensaucen	118
			13.4	Selbständige warme Saucen	119
			13.5	Kalte Saucen	120
7	Kartoffelspeisen	53	13.6	Saucen mit alternativer Bindung	128
7.1	Zutaten, Nährwert	53	13.7	Saucen aus Convenience-Erzeugnissen	129
7.2	Herstellung	54	13.8	Buttermischungen	130
7.3	Kartoffelspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	60	14	Brühen, Suppen, Eintöpfe	133
			14.1	Einteilung, Nährwert	133
8	Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte und Getreidebeilagen	61	14.2	Brühen, klare Suppen	134
8.1	Nährwert	61	14.3	Gebundene Suppen	143
8.2	Herstellung	61	14.4	Gemüsesuppen	158
8.3	Klöße, Teigwaren und andere Beilagen aus Convenience-Erzeugnissen	71	14.5	Regionalsuppen, Nationalsuppen	161
			14.6	Exotische Suppen, Spezialsuppen	165
			14.7	Kalte Suppen, Kaltschalen	166
9	Speisen mit Blüten und Blättern	72	14.8	Eintöpfe	169
	Projektorientierte Aufgabe Aktionswoche	74	14.9	Suppen, Eintöpfe aus Convenience-Erzeugnissen	174
10	Eierspeisen	75	15	Schlachtfleischspeisen	175
10.1	Zutaten, Nährwert	75	15.1	Zutaten, Nährwert	175
10.2	Herstellung	76	15.2	Vorbereiten von Schlachtfleischspeisen	177
10.3	Convenience-Erzeugnisse	85	15.3	Gekochte Fleischspeisen	192
			15.4	Gedünstete Fleischspeisen	195
11	Fischspeisen	86	15.5	Gebratene Fleischspeisen	196
11.1	Zutaten, Nährwert	86	15.6	Sautierte Fleischspeisen	204
11.2	Vorbereitung	87	15.7	Geschmorte Fleischspeisen	206
11.3	Fischfarcen, Fischsud	94	15.8	Frittierte Fleischspeisen	211
11.4	Zubereitung und Vollendung	95	15.9	Gegrillte Fleischspeisen	212
11.5	Fischspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	103	15.10	Hackfleischspeisen	214
			15.11	Fleischspeisen aus Innereien	216
			15.12	Fleischspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	221
12	Fonds	104		Projektorientierte Aufgabe Mittagsgedeck	222
12.1	Zutaten, Nährwert	104	16	Geflügelspeisen, Wildgeflügelspeisen	223
12.2	Herstellung	105	16.1	Zutaten, Nährwert	224
12.3	Fonds und Extrakte aus Convenience-Erzeugnissen	110	16.2	Vorbereitung	225
			16.3	Zubereitung von Mastgeflügel	227
			16.4	Zubereitung von Wildgeflügel	235

## Inhaltsverzeichnis

16.5	Tranchieren von Geflügel	239	19.12	Pasteten, pastetenähnliche Speisen	298
16.6	Geflügel- und Wildgeflügelspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	239	19.13	Kalte Speisen aus Convenience-Erzeugnissen	303
	<b>Projektorientierte Aufgabe</b>		<b>20</b>	<b>Gebäck, Süßspeisen, Eisspeisen</b>	<b>304</b>
	Festliches Geflügelessen	241	20.1	Zutaten, Nährwert	304
<b>17</b>	<b>Wildspeisen</b>	<b>242</b>	20.2	Mürbeteiggebäck	305
17.1	Zutaten, Nährwert	242	20.3	Pastetenteig	306
17.2	Lagerung und Vorbereitung	243	20.4	Hefeteiggebäck	307
17.3	Zubereitung und Vollendung	245	20.5	Blätterteiggebäck	308
17.4	Wildspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	249	20.6	Plunderteiggebäck	310
<b>18</b>	<b>Speisen aus Krustentieren, Weichtieren und anderer Feinkost</b>	<b>250</b>	20.7	Gebäckhüllen aus Backteig	310
18.1	Zutaten, Nährwert	250	20.8	Pastetenteighüllen	311
18.2	Krustentierspeisen	251	20.9	Gebäck aus Biskuitmasse	311
18.3	Weichtierspeisen	255	20.10	Gebäck aus Wiener Masse	312
18.4	Kaviarspeisen	260	20.11	Gebäck aus Brandmasse	312
18.5	Feinkost aus Convenience-Erzeugnissen	261	20.12	Gebäck aus Meringuemasse	313
<b>19</b>	<b>Kalte Speisen</b>	<b>262</b>	20.13	Gebäck aus Hippenmasse	314
19.1	Besonderheiten und Einteilung	262	20.14	Omeletts	314
19.2	Salate	263	20.15	Pfannkuchen	316
19.3	Cocktails	273	20.16	Krapfen	318
19.4	Gefüllte Eier	275	20.17	Aufläufe	318
19.5	Kalte Fleisch- und Wurstspeisen	277	20.18	Puddings, Flammeris	319
19.6	Kalte Speisen aus Fisch und Meerestieren	279	20.19	Saucen	320
19.7	Sandwiches, Canapés, Toasts, Happen	280	20.20	Obst	322
19.8	Kalte Platten	283	20.21	Obstsalate	323
19.9	Geleespeisen	289	20.22	Gefüllte Früchte	324
19.10	Käsespeisen	292	20.23	Fruchtgelees	325
19.11	Obst- und Gemüsespeisen	297	20.24	Cremes	326
			20.25	Schaumcremes (Moussen)	330
			20.26	Süßspeisen aus Reis, Quark und Joghurt	331
			20.27	Eisspeisen	331
			20.28	Gebäck und Süßspeisen aus Convenience-Erzeugnissen	336

## SPEISEANGEBOTE



<b>21</b>	<b>Getränke zum Speisenangebot</b>	<b>338</b>	22.3	Kaffee, Vesper, Imbiss und andere Zwischenmahlzeiten	384
21.1	Trinkwasser	338	22.4	Abendessen	385
21.2	Mineralische Wässer	339	22.5	Besondere Mahlzeitenarten	386
21.3	Frucht- und Gemüsesäfte	341		<b>Projektorientierte Aufgabe</b>	
21.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	342		Brunch	391
21.5	Bier	344	<b>23</b>	<b>Speisenfolgen</b>	<b>392</b>
21.6	Wein	349	23.1	Klassische Speisenfolgen	392
21.6.1	Deutscher Wein	349	23.2	Moderne Speisenfolgen	392
21.6.2	Europäische Weine	359	23.3	Harmonie von Speise und Getränk	394
21.6.3	Likörwein	365	<b>24</b>	<b>Speisen im A-la carte-Geschäft</b>	<b>396</b>
21.7	Weinhaltige und weinähnliche Getränke	367	24.1	Sortiment	396
21.8	Schaumwein	368	24.2	Zusammenstellung von Gerichten	396
	<b>Projektorientierte Aufgabe</b>		<b>25</b>	<b>Vorspeisen, Zwischengerichte</b>	<b>398</b>
	Weinprobe	371	<b>26</b>	<b>Nachspeisen</b>	<b>403</b>
21.9	Spirituosen	372	26.1	Arten	403
<b>22</b>	<b>Mahlzeitengestaltung</b>	<b>377</b>	26.2	Präsentation	403
22.1	Frühstück, Frühstücksbüfett, zweites Frühstück	378			
22.2	Hauptmahlzeiten	383			

## Inhaltsverzeichnis

<b>27</b>	<b>Bankette</b>	405	<b>31</b>	<b>Regionale inländische und ausländische Küche</b>	423
27.1	Arten	405	31.1	Regionstypische Lebensmittel	423
27.2	Verkaufsgespräche, Preisbildung	407	31.2	Angebot regionaler deutscher Spezialitäten	425
27.3	Organisation, Durchführung	408	31.3	Angebot ausländischer Spezialitäten	428
	<b>Projektorientierte Aufgabe</b>			<b>Projektorientierte Aufgabe</b>	
	Festbankett	411		Spezialitäten aus Deutschland	432
<b>28</b>	<b>Kalte und warme Büfets</b>	412			
28.1	Arten	412			
28.2	Herstellung, Aufbau	417			
	<b>Projektorientierte Aufgabe</b>				
	Salatbüfett	419			
<b>29</b>	<b>Aktionen</b>	420			
29.1	Möglichkeiten, Organisation	420			
29.2	Auswertung, Kontrolle	421			
<b>30</b>	<b>Catering</b>	422			
30.1	Bankettservice	422			
30.2	Partyservice	422			
				<b>ANHANG</b>	
				Internationale Garnituren	433
				Nährwerttabelle	435
				Sachwortverzeichnis	438
				Literaturverzeichnis	443
				Bildquellenverzeichnis	444

LERNFELDER		LEHRBUCHKAPITEL	SEITE
<b>2. Ausbildungsjahr</b>			
Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	6	Gemüsespeisen, Pilzspeisen	22–52
	7	Kartoffelspeisen	53–60
	8	Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte, Getreidebeilagen	61–71
	9	Speisen aus Blüten und Blättern	72–74
	22.3	Kaffee, Vesper, Imbiss, andere Zwischenmahlzeiten	384–391
Zwischenmahlzeiten	25	Vorspeisen und Zwischengerichte	398–402
Kalte und warme Büfets	28	Kalte und warme Büfets	412–419
Nachspeisen	26	Nachspeisen	403–404
A-la-carte-Geschäft*	24	Speisen im à-la-carte-Geschäft	396–397
	22	Mahlzeitengestaltung	377–391
<b>3. Ausbildungsjahr</b>			
Bankett*	27	Banketts	405–411
Aktionswoche*	29	Aktionen	420–421
Speisenfolgen	23	Speisenfolgen	392–395
	25	Vorspeisen und Zwischengerichte	398–402
	23.3	Harmonie von Speisen und Getränk	394–395
	21	Getränke zum Speisenangebot	338–376
Regionale und ausländische Küche	31	Regionale inländische und ausländische Küche	423–432
	14.5	Regionalsuppen, Nationalsuppen	161–165
* Fakultativ:	15	Schlachtfleischspeisen	175–222
	16	Geflügel-, Wildgeflügelspeisen	223–241
	17	Wildspeisen	242–249
	18	Speisen aus Krustentieren, Weichtieren, andere Feinkost	250–261
	19	Kalte Speisen	262–303

# 4 Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträge

Berechnungen dienen der Ermittlung **kostendeckender und konkurrenzfähiger Preise**. Eine **praxisnahe Küchenkalkulation** schließt zweckmäßigen Einkauf, Überwachung des Verbrauchs, Berechnung der Verkaufspreise, Überwachung der Verluste, Berechnung der Herstellungsverluste und Ermittlung der Erträge ein. (Einkauf, Anlieferung, Lagerhaltung, Warenaumschlag → Grundstufe). Ziel der Berechnungen ist, gut und gleichzeitig ökonomisch zu kochen.

## 4.1 Einkauf und Lagerung

achat et stockage  
purchase and storage

### Einkauf bfn

Mitunter ist es üblich, Rohstoffe, insbesondere Obst und Gemüse, mit der Verpackung zu wiegen. Der angegebene Preis kann sich dann auf die Ware (netto) mit der Verpackung beziehen. Das Bruttogewicht wird als Nettogewicht gerechnet.

#### Brutto oder netto?

**Einzelpreis:** Der Einzelpreis bezieht sich stets auf die Mengeneinheit. Das können sein: kg, l, Stück, Dose usw

**Bruttogewicht:** Gewicht der Ware mit der Verpackung.

**Nettogewicht:** Reines Warengewicht, Gewicht der Ware ohne Verpackung.

**Taragewicht:** Gewicht der Verpackung.

**Bfn** heißt **brutto für netto**. Der Einkaufspreis für eine Einheit (meist kg) bezieht sich auf die Ware mit der Verpackung.

### Beispiel

10 kg Bodenseeäpfel werden mit Karton bfn für 11,50 € angeboten. Der Karton wiegt 0,7 kg. Ermitteln Sie den Nettopreis für 1 kg Äpfel.

#### Lösungsweg

Karton mit Äpfeln:	10	kg	△	11,50	€
Leerer Karton	0,7	kg	△	0	€
Gewicht der Äpfel	9,3	kg	△	11,50	€
	1	kg	△	1,24	€

1 kg Äpfel kostet 1,24 €.

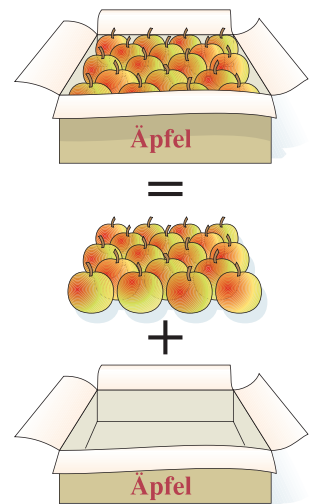
### Preisvergleiche

Benötigte Zutaten werden in unterschiedlichen **Handelspackungen** angeboten. Mit **Qualitäts- und Preisvergleichen** lassen sich die günstigsten Angebote ermitteln.

Zum Preisvergleich müssen jeweils **gleiche Einheiten** herangezogen werden.

### Beispiel

Von zwei Feinkostfirmen werden jeweils 10 kg Pfifferlinge bezogen. Bei Firma Müller beträgt der Nettopreis 16,00 €/kg. Bei der Firma Meier werden für eine Lieferung von 5 kg netto 89,00 € bezahlt.



## 5.2 Beratung und Verkauf

 *conseils et vente*  
 *counselling and selling*

Köche können mitunter direkt in die Gästebetreuung einbezogen sein. Das betrifft die Arbeit in Speisebars, an Büfets (→ 412 ff), bei Banketten (→ 405 ff) oder bei Aktionen (→ 420 ff). Das Verkaufsgespräch sollte in der Regel stets ein Beratungsgespräch (→ Grundstufe) sein.

Beratungsgespräch	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Begrüßung freundlich, in möglichst persönlicher Form</b></li> </ul>	Blickkontakt (→ Grundstufe) Auf korrekte Bekleidung, Haltung und Sprache, angemessene, nicht zu starke Gestik achten Deutlich, aber nicht zu laut sprechen Angemessene Fragestellungen (→ Grundstufe) Garderobe abnehmen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gäste zunächst Platz nehmen lassen</b></li> </ul>	Für die Bestellaufnahme nicht aufdringlich am Tisch verweilen – eine voreilige oder unvollkommene Bestellung wäre für beide Seiten unzufrieden stimmend
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Vorlegen der Angebotskarten</b></li> </ul>	Unverbindliche Hinweise auf besondere Angebote und Dienstleistungen Noch nicht unmittelbar Getränkewünsche erfragen, eventuell Aperitif anbieten
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Servicepersonal befindet sich in Blicknähe</b></li> </ul>	An Mimik und Gestik (→ Grundstufe) des Gastes, an der zur Seite gelegten Karte kann festgestellt werden, dass der Gast ausgewählt hat
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Bestellung entgegennehmen</b></li> </ul>	Das Servicepersonal muss die Speisen, einschließlich Beilagen und Getränke, auf der Karte kennen und erläutern können Angebot fachgerecht und engagiert offerieren Kein aufdringliches Anbieten, keine anmaßende Bewertung der Bestellung Bestellaufnahme im Uhrzeigersinn Größere Bestellungen stets deutlich wiederholen, um Hörfehler zu vermeiden
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Fragen der Gäste korrekt und freundlich beantworten</b></li> </ul>	Garnituren oder Zubereitungsformen erläutern Fachgerecht und verständlich beraten
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Bestellungen ohne Rückfrage servieren</b></li> </ul>	Guten Appetit wünschen Evtl. Hinweise zum Verzehr geben



- 1 Beschreiben Sie die äußere Erscheinung eines guten Gastronomen.
- 2 Nennen Sie Besonderheiten in der Berufsbekleidung bei Köchen, die direkt vor dem Gast arbeiten.
- 3 Wie verhalten Sie sich bei Meinungsverschiedenheiten mit Gästen?
- 4 Beurteilen Sie die beiden Fragen des Servicepersonals:  
 „Hat es Ihnen geschmeckt?“  
 „Waren Sie zufrieden?“
- 5 Übersetzen und erweitern Sie das folgende Gespräch im Rollenspiel.

Was darf es sein?  
 Was möchten Sie trinken?  
 Hier bitte die Speisekarte.





La carte s'il vous plaît.  
 Pour commencer  
 une salade,  
 s'il vous plaît.

What can you recommend  
 to me?  
 First a glas of port,  
 please

## Herstellung

### Gefüllter Gemüsepaprika

 *poivrons farcis de viande hachée*  
 *sweet peppers stuffed with minced meat*



10	Gemüsepaprikafrüchte, gleich groß
0,3 kg	Butter
0,1 kg	Zwiebeln, geschält
0,3 kg	Reis, gegart
0,6 kg	Rinderhackfleisch
0,3 l	Fleischbrühe
0,5 l	Tomatensauce
	Salz, Pfeffer

- Von gewaschenen Früchten Deckel mit Stiel-Ende abschneiden, Samengehäuse entfernen, salzen.
- Mit Masse aus gegartem Reis, in Butter angeschwitzten Zwiebelwürfeln und gewürztem Hackfleisch füllen, nach Geschmack gehackte Champignons und Kochschinkenwürfel zugeben, Deckel aufdrücken.
- Brühe, Tomatensauce angießen, mit Folie bedecken, in der Röhre fertig garen.



Vegetarisch gefüllter Gemüsepaprika  
(Convenience-Erzeugnis)


### Gefüllte Tomaten

 *tomates farcies*  
 *stuffed tomatoes*

- Größere Tomaten aushöhlen, mit Duxelles füllen, mit Reibebrot und Butterflocken bedecken, in der Bratröhre garen.



### Gefüllte Zucchini

 *courgettes farcies*  
 *stuffed vegetable marrows*

- Mittelgroße Früchte halbieren, aushöhlen, Fruchtfleisch fein hacken und mit Fleischfarce vermengen.
- Gemüse damit oder mit Ratatouille (→ 46), Fisch- oder Scampi-Ragout füllen, mit Reibebrot bestreuen, überbuttern und in der Bratröhre garen.

Gefüllte Zucchini-Blüte

### Gefüllte Zucchini-Blüten

 *fleurs de courgettes farcies*  
 *stuffed vegetable-marrows blossoms*

- Zucchini-Blüten öffnen, Blütenstempel entfernen, waschen.
- Mit bunter Hackfleischmasse (mit Gemüsepaprikawürfeln) oder auch mit Fischfarce füllen.
- Blütenblätter rundherum an die Hackmasse andrücken.
- Gefüllte Blüte salzen, mit Butterflocken in abgedeckter Kasseolle mit wenig Brühe dünsten.

Geeignet als warme Vorspeise (→ 401 oder als Zwischengericht).



### Gefülltes Gemüse:

Kohlrabi mit Gemüsesalpikon, Tomaten mit Sprossen, Zwiebeln mit Gemüsemix und Champignons mit Duxelles, gratiniert

### Gefüllte Zwiebeln

 *oignons farcis*  
 *stuffed onions*

- Große Zwiebeln kochen, auskühlen lassen und aushöhlen.
- Zwiebelpulp (beim Aushöhlen ausgekrazte Zwiebelmasse) mit Bratwurstbrät vermischen, mit Reibebrot und Butterflocken bestreuen. In der Bratröhre garen.

## Kartoffelspeisen





Mandelkartoffelkroketten,  
Williams-Kartoffeln (Krokettenmasse),  
Kartoffel-Croissants (Kloßmasse → 61),  
Macaire-Kartoffeln



Kartoffelgratin





### Kartoffelbällchen

 *boulettes de pommes de terre*  
 *small potato balls*

Sie unterscheiden sich von den Kroketten durch die Form.

- Wie für Kartoffelkroketten Stangen aufspritzen, davon 2–3 cm lange Stücke abschneiden und zu Bällchen mit etwa 2 cm Durchmesser rollen.

Als **Variationen** werden Mandelbällchen hergestellt, indem der Krokettenmasse und der Panierung gehackte oder geriebene Mandeln zugefügt werden. Analog werden Kokosbällchen hergestellt. Für Kräuterbällchen wird die Masse mit frisch gehackten Gartenkräutern vermischt. Für Berny-Kartoffeln (*pommes de terre Berny / Berny potatoes*) zusätzlich gehackte Trüffel beigeben.



 *pommes de terre dauphine*  
 *dauphine potatoes*

### Dauphine-Kartoffeln

Ursprünglich als Kronprinzessinkartoffeln bezeichnet.

1 kg Kartoffelkrokettenmasse  
0,4 kg Brandmasse (→ 312 f)  
Salz, Muskat nach Belieben

- Krokettenmasse herstellen und die Brandmasse unterziehen.
- Mit zwei geölten Esslöffeln Klöße formen und auf mit Öl eingestrichene Pergamentpapier-Streifen geben.
- Pergament mit Kartoffelformen in Fettbad (170 °C) eintauchen und die Kartoffeln hineingleiten lassen.
- 1–2 min goldgelb frittieren, abtropfen lassen, auf Küchenkrepp entfetten.



 *pommes de terre Lorette*  
 *Lorette potatoes*

### Lorette-Kartoffeln

1 kg Kartoffelkrokettenmasse  
0,2 kg Brandmasse (→ 312 f)  
0,08 kg Reibkäse (z. B. Sbrinz)  
Salz, Muskat nach Belieben



- Krokettenmasse herstellen und die Brandmasse unterziehen.
- Mit dem Reibkäse vermischen und abschmecken.
- Mit Spritzbeutel hörnchen- oder ringförmig auf geölte Pergamentstreifen dressieren. Diese in Fettbad (170 °C) eintauchen und die Kartoffeln hineingleiten lassen.
- 1–2 min goldgelb frittieren, abtropfen, auf Küchenkrepp entfetten.

### Im Ofen gebackene Kartoffelspeisen

 *pommes de terre au four*  
 *oven-baked potatoes*



Diese Kartoffelspeisen in der Röhre zubereiten oder fertig stellen. Zum Backen eignen sich Pellkartoffeln, Kartoffelscheiben sowie Zubereitungen aus Kroketten- und aus Brandmasse.

### Bäckerin-Kartoffeln

 *à la boulangère*  
 *potatoes baker's style*

- Kartoffelscheiben mit in Butter angeschwitzten Zwiebelscheiben vermischen, würzen, mit Butter im Ofen backen.

### Folienkartoffeln



 *pommes de terre en papillote*  
 *potatoes en papillote*

Kartoffeln, gleichmäßig groß, mehlig kochend  
Kräuter- oder Würzöl

- Gut gewaschene Kartoffeln mit der Gabel mehrfach einstechen.
- Kartoffeln jeweils auf Folienstücke von 20 x 20 cm aufsetzen, mit Würzöl bestreichen, Folie verschließen und auf Backblech setzen.
- Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 40–50 min backen.
- Folie öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden, wenig auseinander drücken. Dip (→ 127) darauf geben und sofort servieren.

## Herstellung

### Anna-Kartoffeln

 *pommes de terre Anna*  
 *Anna potatoes*



- Runde geschälte Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und salzen. Kartoffelscheiben regelmäßig in gebutterte Form legen.
- Zwischen jede Kartoffelschicht Butterflocken geben.
- Gefüllte Form abdecken und in der Röhre backen.

### Florentiner Kartoffeln

 *pommes de terre florentine*  
 *potatoes Florentine style*

- Geschälte Pellkartoffelscheiben schichtweise in gefettete Form einlegen.
- Zwischen jede Schicht gehackte, mit etwas Sahnesauce gebundene Spinatblätter geben.
- In der Röhre backen, danach stürzen, mit Reibkäse und Butterflocken bestreuen und kurz überbacken.

### Herzoginkartoffeln

 *pommes de terre duchesse*  
 *duchess potatoes*

Sie werden allgemein auch als Spritzkartoffeln bezeichnet.

- Kartoffelkrokettenmasse (→ 57) in Spritzbeutel füllen und auf gefettetes Blech runde Törtchen drässieren.
- Kartoffelformen mit Eigelb bestreichen, in der Röhre kurz backen.



### Kartoffelgratin

 *gratin dauphinois*  *gratin dauphinois*

1,5	kg	geschälte Kartoffeln
0,6	l	Schlagsahne
0,2	kg	Reibkäse (Sbrinz, Greyerzer)
0,07	kg	Butter
0,001	kg	Knoblauch
		Salz, Pfeffer, Muskat

- Kartoffeln schälen, gleichmäßige Scheiben von 2–3mm Dicke schneiden, Käse reiben.
- Gratinform mit Butter ausstreichen, mit gehacktem Knoblauch aussteuen. Kartoffelscheiben in die Gratinform schichten.
- Gewürze und halbe Käsemenge unter die Sahne ziehen und über die Kartoffelscheiben gießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln. Etwa 40min in der Röhre bei 160 °C backen, am Schluss bei etwa 220 °C gratinieren.

### Macaire-Kartoffeln

 *pommes de terre Macaire*  
 *Macaire potatoes*

Ursprünglich wurden Kartoffeln mit Schale auf Salz gesetzt und im Ofen gebacken. Danach wurden sie ausgehöhlt, daraus eine Kartoffelmasse mit Butter hergestellt, gewürzt, zu Küchlein (*galettes*) geformt und in Butterreinfett gebraten.

Inzwischen hat sich folgende rationelle Zubereitungsform durchgesetzt:

- Aus Salzkartoffeln hergestellte abgedämpfte Kartoffelmasse mit Eigelb vermengen, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen.
- Auf bemehlter Unterlage Walzen von 4 cm Durchmesser rollen und von diesen 1–2 cm dicke Scheiben abschneiden.
- Scheiben auf gebuttertes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, in der Röhre backen oder ohne Eigelb in der Pfanne braten.
- Ausgelassene Speck- oder Schinkenwürfel, glasig gedünstete Zwiebeln, gehackte Petersilie oder feine Schnittlauchröllchen können als Variation in die Masse gegeben werden.



Kartoffeln pürieren



Masse herstellen, würzen



Masse spritzen



Eigelb überstreichen



Zubereitete Herzoginkartoffeln



## Saucen

### Holländische Sauce

 *sauce hollandaise*  
 *hollandaise sauce*

Die holländische Sauce wird **warm aufgeschlagen**, die Herstellung erfolgt ohne Stärkezugabe aus den Hauptrohstoffen **Eigelb und Butter**. Durch diese wertvollen Rohstoffe ist diese Sauce kostenintensiv. Außerdem hat sie dadurch einen großen Energiewert. Die Verwendung reicht von der Verfeinerung von Fleisch-, Fisch- und Eierspeisen sowie zum Gemüse bis zur Verfeinerung und zur Aufwertung von weißen Saucen und zum Überbacken.



#### Holländische Sauce (Grundrezeptur etwa 0,5 l)

6-8 Eigelb (90–120 g)  
 0,5 kg Butter  
 0,02 kg Schalotten  
 3 EL Essig oder Weißwein  
 3 EL Wasser  
 Salz, Essig, Zitronensaft, weiße Pfefferkörner, Chili

#### Herstellung von holländischer Sauce

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Wasser, Essig, auch Weißwein mit zerdrückten Pfefferkörnern und Schalottenwürfeln auf etwa 1/3 der Flüssigkeitsmenge einkochen (Reduktion), passieren und erkalten lassen</b></li> </ul>	Geschmacksstoffe sollen konzentriert werden, feste Bestandteile dürfen nicht in der Reduktion bleiben
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Butter erhitzen</b></li> </ul>	Nicht zu stark erhitzen, um Braunwerden zu vermeiden Die Emulsion entmischt sich: Oben setzt sich das klare Butterfett ab, unten die wässrige Phase (Molke), die weiter verwendet werden kann
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>In die abgekühlte Reduktion Eigelb geben, im Wasserbad bei 65 °C cremig aufschlagen</b> <b>Warmes geklärtes Butterfett tropfenweise unterschlagen</b></li> </ul>	Damit das Eigelb nicht stockt. Durch tropfenweises Zugeben gute Emulsionsbildung; nur mäßige Wärme, damit die Sauce nicht entmischt
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Mit Zitrone, Salz, Chili würzen</b></li> </ul>	Geschmackliche Vollendung



#### Was tun, wenn die holländische Sauce entmischt ist?

- Auf die Sauce etwas kaltes Wasser geben und mit dem Schneebesen auf der Oberfläche das Wasser verrühren.
- Sobald in kleinem Umkreis wieder Bindung entsteht, mit dem Schneebesen größere Kreise ziehen, bis die Sauce emulgiert.
- Wenn kein Erfolg, dann die entmischte Sauce in Eigelbe einrühren.

Die Bearner Sauce wird mitunter auch als aufgeschlagenen Grundsauce verwendet



#### Ableitungen der holländische Sauce

##### Choron-Sauce



 *sauce Choron*  
 *Choron sauce*

Tomatenmark, Reduktion aus Weißwein



##### Schaumsauce

 *sauce mousseline*  
 *mousseline sauce*  
 Geschlagene Sahne



##### Aufgeschlagene Senfsauce

 *sauce moutarde montée*  
 *whipped mustard sauce*  
 Senf



##### Malta-Sauce

 *sauce maltaise*  
 *Maltese sauce*  
 Blutorangensaft und -würfel, abgeriebene Orangenschale (ungespritzt)

##### Bearner Sauce

 *sauce béarnaise*  
 *bearnaise sauce*  
 Fleischextrakt, Estragon, Kerbel, Weißwein als Reduktion

##### Romanow-Sauce

 *sauce Romanov*  
 *Romanov sauce*  
 Kaviar

**Braune Kraftsauce**

 *sauce demi-glace*  *demi-glace sauce*



**Braune Mehlschwitze**

Speiseöl: Weizenmehl im Verhältnis 3:4



Weitere bekannte Ableitungen sind die Madeira-Sauce, die durch Zugabe von Madeira und Butter, sowie die braune Rahmsauce (Sahnesauce), die mit Sahne hergestellt wird.

Die Robert-Sauce wird durch eine Reduktion aus Zwiebelwürfeln und Weißwein sowie durch Abschmecken mit Senf zubereitet. Verwendung zu kurzgebratenem Schweinefleisch.

**Braune Kraftsauce (Grundrezeptur für 10l)**

- 0,6 kg Speiseöl
  - 7 kg Kalbs- und Schweineknochen
  - 0,5 kg Schinken- und Speckschwarten
  - 1,5 kg Bratgemüse (Zwiebeln, Möhren, Sellerie)
  - 0,03 kg edelsüßer Gewürzpaprika
  - 0,5 kg Tomatenmark
  - 0,75 l Rotwein
  - 0,4 kg Weizenmehl
  - 12 l Kalbsfond
- Piment, Pfefferkörner, Lorbeer, Thymian, Knoblauch, Petersilienstängel

Herstellung von brauner Kraftsauce		
	<b>Gehackte Kalbs-, auch Schweineknochen und -schwarten anbraten</b> ①	Durch Oberflächenvergrößerung gute Farbgebung und Auslaugen, Herausbildung von Aromastoffen
	<b>Bratgemüse (2 Teile Zwiebeln und Möhren, 1 Teil Sellerie in Würfeln) hinzugeben und braun mit braten</b> ②	Zusätzliche Farb- und Geschmacksstoffe entstehen Sellerie weniger verwenden, da besonders intensiver Geschmack
	<b>Tomatenmark hinzugeben, reduzieren und glacieren Paprika kurz mitdünsten</b> ③	Erzielen brauner Farbe, Tomate darf in Farbe und Aroma nicht dominieren Paprika verliert den „grüntigen“ Geschmack;
	<b>Mit Rotwein ablöschen, reduzieren, glacieren</b> ④	Senken der Temperatur und geschmackliche Aufwertung
	<b>Auffüllen mit braunem Kalbsfond</b>	Durch kaltes Auffüllen laugen die Extraktstoffe aus Knochen und Bratgemüse besonders gut aus
	<b>Braune Mehlschwitze dazugeben, glatt rühren, langsam weiter kochen, mehrmals abschäumen und entfetten</b>	Binden der Kraftsauce, Weizenmehlschmack verschwindet, völlige Ausnutzung der Rohstoff-Inhaltsstoffe, gutes Aussehen und gute Konsistenz
	<b>Würzmittel vor Koch-Ende dazu</b>	Etherische Öle sollen in der Sauce bleiben
	<b>Durch Spitzsieb, dann durch Tuch passieren</b>	Unerwünschte Rohstoffteile entfernen



Herstellung von brauner Kraftsauce



**Ableitungen der braunen Kraftsauce**

**Burgunder Sauce**

 *sauce bourguignonne*  
 *Burgundy sauce*



**Reduktion:** Herber Burgunder, Schalottenwürfel  
**Einlage:** Geschnittene Champignons, Butterflocken  
**Verwendung:** Gekochte Rinderzunge, warmer Schinken, Omeletts

**Jägersauce**



 *sauce chasseur*  
 *sauce hunter's style*

**Reduktion:** Weißwein, Schalottenwürfel  
**Einlage:** Geschnittene Champignons, gehackter Schinken, Petersilie  
**Verwendung:** Kurzgebratene Schlachtfleisch- und Wildspeisen



 *pâtisserie préparée d'appareil viennoise*  
 *pastry made of Viennese mixture*

### Biskuitboden mit Früchten

 *fond de gâteaux aux fruits*  
 *baked fancy case with fruit*

- Biskuitboden rund ausstechen und mit Früchten belegen.
- Mit Schlagsahne und modellierter Marzipanrose garnieren.
- Mit Orangenspalten und Johannisbeergelee in Kuvertüre-Ornamenten vervollständigen.

## 20.10 Gebäck aus Wiener Masse

Wiener Masse enthält im Gegensatz zur Biskuitmasse **Fett**.



In der Gastronomie wird sie vorwiegend für Tortenböden, für Kleingebäck (*petits fours*) und Eistorten verwendet.

Die Herstellung erfolgt nach dem **Warm-Kalt-Verfahren**.

### Einteilung der Wiener Masse

Nach dem **Fettanteil** wird zwischen leichter und schwerer Wiener Masse unterschieden. Durch Fett erhält die Wiener Masse nach dem Backen eine feinporige, mürbe und saftige Konsistenz. Sie trocknet weniger schnell aus.

### Wiener Masse (Grundrezeptur)

 *appareil viennoise (recette de base)*  
 *Viennese mixture (basic recipe)*

0,25 kg Vollei (5 Eier)  
 0,2 kg Weizenmehl oder -puder  
 0,125 kg Zucker  
 0,025 kg Glukosesirup  
 0,06 kg flüssige Butter



- Vollei und Zucker bei 30–40°C warm aufschlagen; kalt schlagen bei 20–25 °C.
- Mehl/Stärkepulver mischen und sieben, unter die Ei-Zucker-Masse melieren.
- Flüssige Butter zugeben, Form mit Papier auslegen, Masse hineingeben und backen.

## 20.11 Gebäck aus Brandmasse

Für Brandmasse wird aufgrund der besonderen Herstellung auch die Bezeichnung **Brüh- oder Röstmasse** verwendet. Das Gebäck kann je nach Art durch **Backen oder Frittieren** hergestellt werden. In der Gastronomie wird Brandmasse für Siedegebäck (Spritzkuchen → Bild), Eclairs (Liebesknochen), Windbeutel, Käsewindbeutel, Profiterolen und als Bestandteil von Brandmasserkartoffeln verwendet.

Qualitätsmerkmale sind das große Volumen, die dünnwandige feuchte Krume, ein geringes Gewicht und insbesondere der arteigene Geschmack.

### Brandmasse (Grundrezeptur)

 *pâte à choux (recette de base)*  
 *chou pastry (basic recipe)*

0,3 kg Weizenmehl  
 0,15 kg Fett  
 0,5 l Flüssigkeit (Milch, Wasser)  
 0,4 kg Vollei (8 Eier)  
 Salz

Je nach dem Verwendungszweck kann die Eimenge verändert werden.

 *pâtisserie préparée de pâte à choux*  
 *chou pastry*



1 2 3 4 5

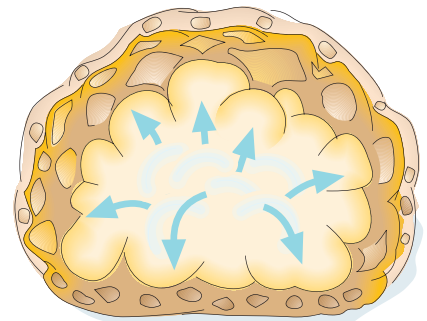
Schmalzgebäck aus Hefeteig und Brandmasse:

- 1 Berliner Pfannkuchen, mit Fondant glasiert,
- 2 Kameruner (Kräppelchen),
- 3 Spritzkuchen mit Kuvertüre,
- 4 Berliner Pfannkuchen,
- 5 Spritzkuchen

Herstellung von Brandmasse	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Flüssigkeit, Fette und Salz aufkochen; gesiebtes Mehl auf einmal in die siedende Flüssigkeit schütten, untermischen</li> </ul>	Die Flüssigkeit muss heiß sein, damit das Mehl darin schnell quellen kann; das Mehl muss schnell und vollständig quellen, ohne Klumpenbildung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Masse mit einem Kochlöffel bearbeiten, bis sie glatt ist und ein Kloß entsteht, der sich vom Gefäßboden ablöst</li> </ul>	Das Abrösten der Masse erfolgt bei etwa 85 °C, wobei die Stärke verkleistert und die Flüssigkeit bindet; Klebereiweiß gerinnt und verliert Elastizität, bleibt aber formbar; Fett verhindert Anbrennen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durch Umfüllen Masse abkühlen</li> </ul>	Temperatur auf 40–50 °C senken, Vollei darf nicht gerinnen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vollei nach und nach unterheben und glatt arbeiten</li> </ul>	Konsistenz ist richtig, wenn sie beim Durchrühren langsam wieder zusammenläuft
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mit Spritzbeutel auf bemehltes oder mit Backpapier belegtes Blech aufspritzen</li> </ul>	<b>Windbeutel:</b> Rosetten aufspritzen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 25–30 min bei 200–220 °C bei geschlossenem Zug backen Krapfen: bei 170 °C frittieren</li> </ul>	Hoher Dampfdruck zerreißt Eiweißverbindungen, größere Hohlräume entstehen, Stabilität durch Eiweiß der Hühnereier



- 1 Ein Betrieb rechnet mit dem Kalkulationsfaktor 3,7. Wie viel kostet 1 Dessert, wenn die Warenkosten bei 1,85 € liegen?
- 2 Der Preis eines Windbeutels wird von 2,55 € auf 2,60 € erhöht. Wie viel beträgt die prozentuale Preiserhöhung?
- 3 Bei 40 Gästen reicht der Vorrat an Konfitüren 14 Tage. Wie lange reicht der Vorrat bei 15 Gästen?



Lockerung von Windbeuteln

## 20.12 Gebäck aus Meringuemasse

In der Gastronomie wird die Meringuemasse für Baiser-Schalen (Schäumle), für Eisgebäck, für Garnierungen und Makronen sowie zum Herstellen von Decken für Schaumtorten mit säuerlichen Früchten (Rhabarber, Sauerkirschen, rote Johannisbeeren) verwendet.

- 🇫🇷 pâtisserie préparée d'appareil à meringue
- 🇬🇧 pastry made of meringue mixture

Herstellung von Meringuemasse	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eiklar mit Kristallzucker und etwas Salz zu Schnee schlagen.</li> </ul>	Bei zu schnellem Unterheben wird die Masse weißfleckig
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Restlichen Kristallzucker gleichmäßig langsam unterschlagen.</li> </ul>	Kristallzucker langsam, aber stetig einrieseln lassen, damit er sich während des Schlagens auflösen kann
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weiter schlagen, dann Puderzucker unterheben, Zusätze unterheben.</li> </ul>	Geeignet sind Kakaopulver, geriebene geröstete Mandeln und Nüsse, Kokosraspel
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Masse aufdressieren, bei 120 °C anbacken, anschließend bei 80–90 °C trocknen.</li> </ul>	Im ausgeschalteten Ofen über Nacht bei geöffnetem Zug trocknen



### Baiser oder Meringue?

**Diese Schaummasse** wird auch als Baiser-Masse, das Gebäck daraus umgangssprachlich als Meringuen bezeichnet. Die Gastronomie kann auf qualitativ hochwertige Convenience-Erzeugnisse zurückgreifen.

### Grundrezeptur Meringuemasse

Mengenverhältnis **Eiklar:Zucker = 1:3**  
 0,1 kg Eiklar (von 3 Eiern)  
 0,15 kg Puderzucker  
 0,15 kg Kristallzucker  
 Salz, Vanille