

# Kochduell

Jury .....	1
Teams .....	1
Wertung .....	1
Ablauf .....	2
Regeln .....	2
Einkaufsliste .....	3
Menüs .....	4

# Gourmet 12

Kochabend vom 3. Mai 2004

## Jury

Besteht aus den beiden Organisatoren und

- Bei ungerader Anzahl Teilnehmer: aus einer Person = **3 Personen**
- Bei gerader Anzahl: je einer Person aus den Teams = **4 Personen**

## Teams

Es werden zwei Teams mit je 4-5 Personen gebildet.

### Team Tomate



1	
2	
3	
4	
Jury	

### Team Peperoni



1	
2	
3	
4	
Jury	

## Wertung

- Die Jury bewertet jeden Gang mit 1 Wertung pro Juror nach:
  - **Originalität**
  - **Präsentation**
  - **Geschmack**

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Total
<b>Team Tomate</b>				
<b>Team Peperoni</b>				

### Ablauf

1. Erklärungen Ablauf & Regeln	Lukas & Ivo	5 Min.	<b>18:30</b>
Teambildung		5 Min.	.
Präsentation der Zutaten	Lukas & Ivo	5 Min.	.
<b>2. Bestimmung des Menü im Team</b>	<b>Teams</b>	<b>10 Min.</b>	.
<b>Menü Präsentation</b>	Teams	5 Min.	<b>19:00</b>
<b>3. Zubereitung</b>	<b>Team</b>	<b>60 Min.</b>	
<b>4. Vorspeise</b> servieren	<b>Team</b>		<b>20:15</b>
Bewertung	Jury	5 Min.	
<b>5. Hauptspeise</b> servieren	<b>Team</b>		<b>21:00</b>
Bewertung	Jury	5 Min.	
<b>6. Dessert</b> servieren	<b>Team</b>		<b>21:45</b>
Bewertung	Jury	5 Min.	

### Regeln

- Es ist ein Menü zusammenzustellen, bestehend aus
  - Vorspeise
  - Hauptspeise
  - Dessert
- **Alle Zutaten sind zu verwenden** (nicht unbedingt in ganzer Menge)
- Zusätzlich verwendet werden dürfen:
  - **Gewürze, Bouillon, Soja**
  - **Oel, Essig**
  - **Zucker**
  - **Mehl**
- Das Menü wird vor der Zubereitung der Jury mitgeteilt
- Für jeden Gang gibt es eine Zeitlimite
- Jedes Team kocht für 6 Personen
- Team Tomate kostet das Menü vom Team Peperoni und umgekehrt  
Die Jury kostet das Menü beider Teams

### Einkaufsliste



Für 12 Personen

			<u>Alternative</u>
2	Bund	Thymian	
2		Mango	Bananen oder Birnen
4		Limonen	Zitronen oder Zitronengras
12		Peperoni weiss	
8		Frühlingszwiebeln	
	600 g	Spinat	
	600 g	Pilze	
	600 g	Speck	
2 x	1.2 Kg	Schweinscarée	Nierstuck, Filet)
2 x	3 dl	Rahm	
2 x	300 g	Crème fraiche	Riccota, Quark
2 x	100 g	Butter	
6		Eier	
2	Pack	Macadamia Nüsse	Cashew, Pinien
	6 dl	Sandornmark	Honig
	6 dl	Cognac	
	6 dl	Malaga	
4	Pack	Nudelteig ausgewallt	
2	Pack	Blätterteig ausgewallt	
2	Tuben	Senf grob & scharf	
2	Portionen	Tomatenpüree	

# Gourmet 12

Kochabend vom 3. Mai 2004

## Menüs

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
<b>Team Tomate</b> 			
<b>Team Peperoni</b> 			
<b>Organisation</b> gekocht am 19.4	<b>Sautierte Pilze</b> auf zweierlei Blätterteigkissen (mit Ei und Tomatenpüree)	<b>Tessinerbraten</b> im Speckmantel mit Spinatravioli und gedämpftem Peperonigemüse	<b>Flammierte Mango</b> mit Sandornmousse
<b>Organisation</b> (Zweitvorschlag)	<b>Pilzravioli</b> an Nusschaum	<b>Schweinsbraten an Malagasauce</b> mit Spinat und Tomatenpeperoni	<b>Blätterteigstrudel</b> mit Mango und Sandorncreme