

## Gusto 22 - Wettbewerb: die besten Kochlernenden

Unser Lernender, Joel Siegenthaler, nahm am Lehrlingswettbewerb teil.

### Joel Siegenthalers Menü

#### Duett der Rotaugen



Randen Macaron mit Rotaugenmousse

Rotaugenbällchen mit Panko-Walnuss Hülle und  
Passionsfrucht und Chilli Ingwer Schaum

Zitronen Mayonnaise mit Karotten Chips

Fenchel Orangen Salat

#### Produktionsdetails

Macaron: backen im Ofen, Rotaugenmousse im Kisag  
Bläser;

Rotaugenbällchen: Farce, Bällchen formen, panieren, frittieren

#### Schwein gehabt



Schweinsbauch Sous Vide gegart mit Apfelsauce

Strudel gefüllt mit „Pulled Pork“ von den Schweinebacken

Topinambur-Vermicelli und gefüllte Zucchini Blüten

Süßkartoffel-Püree und frittierter Federkohl

#### Produktionsdetails

Schweinsbauch: Sous Vide garen, sautieren, glasieren;

Schweinebacken: schmoren, zupfen, Strudel backen im Ofen;

Vermicelli: Topinambur siedern, passieren, auf Vermicelli-  
Konsistenz bringen;

Zucchini-Blüten: Ratatouille dünsten, Blüten füllen, pochieren;

Apfelsauce: Äpfel backen im Ofen

# Wettbewerbsvorgaben

## Vorspeise:

Kreiere eine Vorspeise aus einem Schweizer Süßwasserfisch, verarbeitet in einer kalten und einer warmen Komponente.

## Hauptspeise:

Serviere ein Gericht aus Schweizer Schweinefleisch mit zwei verschiedenen Garmethoden / Kochtechniken, begleitet von einer Stärkebeilage und zwei Schweizer Bio-Knospe-Gemüsen.

## Die Regeln

- Du hast 3 Stunden Zeit, deine zwei Gerichte zuzubereiten. Nach 2,5 Stunden muss die Vorspeise geschickt werden, 30 Minuten später die Hauptspeise.
- Die Zutaten und die Zubereitung müssen für vier Personen als Tellergericht dargestellt werden.
- Vor- und Hauptspeise präsentierst du auf jeweils vier Tellern (Anrichteschirr) aus Porzellan, Schiefer, Stein, Holz oder Corian. Andere Materialien sind nicht erlaubt. Die Teller sind servicetauglich und hygienisch einwandfrei zu präsentieren.
- Alle benötigten Zutaten bzw. Lebensmittel müssen von dir selbst abgewogen mitgebracht werden.
- Die mitgebrachten Lebensmittel müssen unbearbeitet und roh sein.
- Das Schweinefleisch darf ausgebeint und dressiert, aber nicht portioniert mitgebracht werden.
- Fische müssen ganz (ausgenommen und geschuppt) mitgenommen und am Finalkochen filetiert werden.
- Das Schweizer Bio-Knospe-Gemüse und die Früchte dürfen geschält, aber nicht geschnitten mitgebracht werden.
- Hülsenfrüchte dürfen in Wasser eingelegt, aber nicht bearbeitet mitgebracht werden.
- Alle Fonds dürfen, nicht reduziert und abgeschmeckt, mitgebracht werden.
- Sämtliche Teige können fertig, jedoch nicht ausgerollt und geschnitten sein.
- Salzige Biskuits dürfen fertig gebacken, aber nicht geschnitten sein.
- Farcen, Füllungen, Buttermischungen, Saucen, Massen und Garnituren-Elemente müssen vor Ort hergestellt werden.
- Kandierte, konfierte oder getrocknete Einlagen dürfen fertig mitgebracht werden.
- Vor- und Hauptspeise dürfen nicht mehr abgeändert werden und müssen wie im Teilnahmedossier beschrieben zubereitet und angerichtet werden, natürlich alleine und ohne Hilfe.
- Das Wettkochen wird nach betrieblich gültigen Arbeitsschutz- und Hygienerichtlinien durchgeführt.