

B1.16.1 Sterneküche



In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpuree** und später einen **Rohkostsalat**. Für das Püree *braucht man* nur die Röschen: Der Strunk wird entfernt, dann wird der Blumenkohl in Butter angeschwitzt, bis er leicht braun ist. Danach kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Anschließend wird eine Sauce gekocht, in der Schalotten wichtig sind.



1. Warum wird das Blumenkohlpuree gleich am Anfang zubereitet?
 - a. Weil der Rohkostsalat zuerst fertig sein muss.
 - b. Weil die Forelle zuerst kalt gestellt werden soll.
 - c. Weil die Sauce schon fertig ist und nur noch Sahne braucht.
 - d. Weil es eine Weile dauert, bis der Blumenkohl leicht braun wird.
2. Welche Teile vom Blumenkohl werden für das Püree verwendet?
 - a. Nur der Strunk, die Röschen kommen in den Salat.
 - b. Nur die Blätter, die Röschen werden angebraten.
 - c. Nur die Röschen, der Strunk wird entfernt.
 - d. Der ganze Blumenkohl mit Blättern und Strunk.

1-d 2-c

2. Sie suchen einen anspruchsvollen Kochkurs und möchten wissen, welche Gerichte auf dem Menü stehen.

Aufgabe: Schreiben Sie das komplette Menü (4 Gänge) auf und erklären Sie kurz, welche Kochtechnik Sie üben würden und was Sie dafür *nicht zu tun brauchen*.

URL: Die Genussakademie

Use der Küchenchef / der Kurs / das Menü / die Zutaten / abschmecken / *nicht zu* + Infinitiv