

B1.16.1 Sterneküche

Cocina de estrellas



In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpüree** 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.

*En una cocina se prepara un **menú de tres platos**. Como plato hay trucha con **puré de coliflor** y más tarde una **ensalada de verduras crudas**. Para el puré solo se necesitan las flores: se retira el tronco, luego se sofríe ligeramente la coliflor en mantequilla hasta que esté un poco dorada. Después se añaden el líquido y la **nata**, y todo se sazona con sal y nuez moscada. A continuación se cocina una salsa, en la que las chalotas son importantes.*

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

1-b 2-a

2. Está buscando un curso de cocina exigente y quiere saber qué platos incluye el menú.

Task: 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 in your answer: der Küchenchef / der Kurs / das Menü / die Zutaten / abschmecken / *nicht zu* + Infinitiv