

## B1.16.1 Sterneküche

*Cuisine étoilée*



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.

*Dans une cuisine, on prépare un **menu à trois plats**. Comme plat, il y a une truite avec de la **purée de chou-fleur** et plus tard une **salade de crudités**. Pour la purée, on n'a besoin que des fleurettes : on retire le trognon, puis on fait suer le chou-fleur dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Ensuite, on ajoute du liquide et de la **crème**, et le tout est assaisonné avec du sel et de la muscade. Puis on prépare une sauce dans laquelle les échalotes sont importantes.*

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

1-c-2-c

### 2. Vous cherchez un cours de cuisine exigeant et vous voulez savoir quels plats figurent au menu.

**Tâche:** 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