

## B1.16.1 Sterneküche

### Sterneküche



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

*In a kitchen, a **three-course menu** is being prepared. As a course, there is trout with **cauliflower purée** and later a **raw vegetable salad**. For the purée, you only need the florets: The stalk is removed, then the cauliflower is sweated in butter until it is lightly brown. After that, liquid and **cream** are added, and everything is seasoned with salt and nutmeg. Then a sauce is cooked, in which shallots are important.*

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

1-b 2-c

## 2. You are looking for a demanding cooking course and want to know which dishes are on the menu.

**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