

## B1.16.1 Sterneküche

*Cucina stellata*



In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpuée** 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 una cucina si sta preparando un **menù di tre portate**. Come portata c'è trota con **purè di cavolfiore** e più tardi un'**insalata cruda**. Per il purè servono solo le cimette: si rimuove il torsolo, poi si fa sudare il cavolfiore nel burro finché è leggermente marrone. Dopo si aggiungono il liquido e la **panna**, e si condisce tutto con sale e noce moscata. Successivamente si cuoce una salsa, nella quale gli scalogni sono importanti.*

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

**1-c 2-a**

### 2. Stai cercando un corso di cucina impegnativo e vuoi sapere quali piatti sono nel menù.

**Compito:** 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