

POKAL 2026

Das Menü muss für 8 Personen gekocht werden.

Name _____

Pflichtbestandteile:

Vorspeise: 4 St. Chicorée & 400 gr. Fetakäse (Schafskäse)
Hauptgang: 8 x Entenbrust weiblich je ca. 180-250 gr. mit einer dunklen Sauce
 2 unterschiedlich zubereiteten Gemüsebeilagen und einer Sättigungsbeilage nach Wahl
Dessert: 4 Bananen und Mandelblättchen (100 gr.)

Wahlbestandteile:

zur freien Auswahl:

	maximal bestellbar	Bestellung/Bemerkung
Obst		
Bio Orangen	1 St.	
Bio Zitronen	1 St.	
Mango	1 St.	
Johannisbeeren rot TK	100 gr.	
Apfel / Elster	2 St.	
Bananen	4 St.	
Gemüse		
Romana Salat	1 St.	
Chicorée	4 St.	
Pak Choi	2 St.	
Karotten	800 gr.	
Lauch	2 St.	
Zwiebel mittlere Größe	4 St.	
Knoblauchknolle	1 St.	
Chilischoten	2 St.	
Zuckerschoten	400 gr.	
Sojasprossen	400 gr.	
Schalotten	5 St.	
Pastinaken	2 St.	
Kartoffeln mehlig	1,5 kg	
Milchprodukte		
Milch 3,5 % Fett	1 Liter	
Sahne 30 %	1 Liter	
Butter	250 gr.	
Joghurt 3,5 % fett	250 gr.	
Crème fraîche	250 gr.	
Parmesan	100 gr.	
Eier	10 St.	
Pâtisserie		
Mehl Type 405	1 kg	
Kuvertüre Vollmilch	500 gr.	
Puderzucker	250 gr.	
Zucker	250 gr.	
Blattgelatine	15 Blatt	
Agar Agar	1 Beutel (10 g)	
Mandeln gehobelt	100 gr.	

POKAL 2026

Marzipan	200 gr.	
Nougat	200 gr.	
Backpulver	1 Beutel (ca. 15 g)	
Hefe	1 Würfel	
Kakaopulver	100 gr.	
Honig (Blüten)	100 ml	
Sonstiges		
Toastbrot	250 gr.	
Panko Paniermehl	200 gr.	
Senf mittelscharf	100 gr.	
Tomatenmark	100 gr.	
Mondamin	100 gr.	
Basmatireis	500 gr.	
Kokosmilch	1 Liter	
Sojasauce dunkel	100 ml	
Geflügelknochen	500 gr.	
Öl/Fett/Spiritosen		
Rapsöl	500 ml	
Olivenöl	100 ml	
Balsamico hell	100 ml	
Balsamico dunkel	100 ml	
Rotwein	1 Liter	
Weißwein	1 Liter	
Crème de Cassis	200 ml	
Kräuter	Gewürze	
Rosmarin	Salz	Kräuter und Gewürze sind vorhanden
Thymian	Pfeffer	
Minze	Curry	
Schnittlauch	Lorbeerblätter	
Frühlingslauch	Wacholder	
	Muskat	
	Pfefferkörner	
	Piment	
	(Edel) Paprika rot	

Um einen fairen Wettbewerb, nach den Richtlinien des ‚Verband Köche Deutschland‘, durchführen zu können bitten wir um folgende Einhaltung:

- Die Wahlbestandteile werden gesammelt aufgebaut und stehen für alle gemeinsam, rechtzeitig vor Kochbeginn zum Abwiegen bereit.
- Es dürfen keine Lebensmittel mitgebracht werden!
- Achten Sie bitte auf die Vollständigkeit des Warenkorbes bei der Abgabe, es kann nichts nachgemeldet werden.
- Arbeitsplatz und Küchenequipment muss selbständig gereinigt werden.
- Auf Hygiene am Arbeitsplatz wird großen Wert gelegt.

Hiermit bestätige ich, dass ich die Wettbewerbsbedingungen gelesen habe, und an einem fairen Wettkampf teilnehmen möchte.

Datum _____ Unterschrift _____