



## Wettbewerb Young Talent Escoffier 2017

### Thema Wild & Herbst

**Zu realisierendes Rezept:** für 8 Personen, serviert auf einer rechteckigen Platte 60x40 cm  
Glas und Träger sind nicht erlaubt

**Vorgegebene Zeit:** 3h00 vom Start der Prüfung bis zum Servieren des Gerichtes.

**Thema:** **Rehrücken**, freie Zusammensetzung (warm serviert) mit:  
- einer warmen Sauce separat serviert  
- 3 warme Garnituren - eine auf Basis von Knollensellerie  
- eine auf Basis von Polenta  
- eine frei wählbar

Jeder Kandidat kann **kein** rohes Produkt mitbringen.

Der Organisator liefert, neben den Basisprodukten (1 ganzer Rehrücken von 1400 ca.

Der Warenkorb beinhaltet folgendes:

#### **Gemüse:**

- Knollensellerie
- Rosenkohl
- Kürbis
- Lauch
- Rotkohl
- Karotten
- Pastinak
- Corne d'abondance (Totentrompete)
- Kartoffeln Typ A und C
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Eschalotten
- Aromakräuter: Basilikum, Schnittlauch, glatte Petersilie, Thymian, Rosmarin, Estragon, Lorbeer

#### **Früchte:**

- Aepfel Golden
- Conference-Birne
- Quitten
- gekochte Kastanien
- Cranberries (roh)
- Zitrone
- Orange
-



-

## Milchprodukte:

- MilchRahm 35%
- frische Eier
- Eigelb pasteurisiert
- Eiweiss pasteurisiert
- ganze Eier pasteurisiert
- Butter
- Parmesan gerieben
- Gruyère 12 mois
- Gorgonzola

-

## Gewürze:

- Gewürze: feines Salz, Fleur de sel, Pfeffer weiss gemahlen, Curry, Paprika, Wacholder
- Oele: Olivenöl, Rapsöl, Wahnüsse
- Essig: Weissweinessig, Rotweinessig, Balsamicoessig
- Fond Granulat: Gemüsebouillon, brauner Kalbsfond, Geflügelbouillon
- Alkohol: Weisswein, Rotwein, Cognac, Portwein
- Trockenfrüchte: Haselnüsse, Wahnüsse, Trauben
- Mais mittel Polenta (Koch 2 minutes)
- Weizenmehl
- Hülsenfrüchte: grüne Linsen
- Verschiedenes: scharfer Senf, grober Senf, Tomatenkonzentrat, Orangensaft, Zitronensaft

Pierre-Alain Favre  
Präsident der Schweizer Delegation

Thierry Schlatter  
Verantwortlicher Wettbewerb