

Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Vorwort	1
Prüfungsanforderungen	3
Grundwarenkorb – Hauptmenüs	4
1. Kalbsbraten auf Gärtnerinart	5
2. Kalbshaxe, gebraten, Weißbiersoße (ein Spargelzeitmenü)	11
3. Kalbsrouladen Esterhazy	18
4. Schwäbische Kalbsvögerl	25
5. Lammhüfte gebraten, Thymianjus, Ratatouille	32
6. Lammkrone Verdi	38
7. Lammkrone auf provenzalische Art	45
8. Maishähnchenbrüste in Blätterteig	51
9. Maispoulardenbrüste auf Burgunder Art	57
10. Osso buco, Gemüsebukett, Herzoginnenkartoffeln	62
11. Perlhuhnbrüste in Blätterteig	67
12. Perlhuhnbrüste auf Burgunder Art	72
13. Perlhuhnbrust auf Florentiner Art	77
14. Rehrücken mit Pilzkruste im Wirsingblatt	84
15. Rindsroulade auf Hausfrauenart	92
16. Rostbraten Esterhazy	100
17. Schweinsfilet in der Kräuterkruste	105
18. Schweinsfilet im Wirsingmantel	112
19. Schweinsschulter – Krustenbraten von der Jungschweinsschulter	118
20. Seezungen auf Müllerinnenart	126
21. Seezungenfilets in Weißweinsoße	133
22. Spanferkelkarree mit frisch geriebenem Meerrettich und Malzbiersoße	140
23. Suprême vom Masthuhn mit Rote-Bete-Gnocchi	147
24. Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	152
25. Truthahnrouladen an einer Kräutersoße	158
26. Warme Vorspeise – Dialog von Lachs und Zander – Rehrücken in einer Pilzkruste	162
Grundwarenkorb – Zusatzmenüs	171
27. Frische Artischocken, Kalbstafelspitz, Basilikumnußeln, Spargel vinaigrette	172
28. Saisonsalate mit Avocados, Schweinsfilet in Kruste von Sonnenblumenkernen	181
29. Mulligatawny, Lachsforellenfilet an Beerlauchsoße	190
30. Spektörchen mit Ziegenfrischkäse, Oliven und Tomaten, mit einer bunten Paprikafarce gefüllte Lammkeule, Spitzkohl, Bäckerinkartoffeln	198
31. Matjesfilet auf Hausfrauenart, Pouarde an Rieslingsoße, breite Nudeln	205