



Gerichteliste und Süssspeisen-Aufgabe 2025

- ✓ Die Garmethoden beziehen sich auf die 4. Auflage des Lehrbuchs Pauli 2016
- ✓ Pauli Rezeptbuch der Küche 5. Auflage 2023
- ✓ Selbstverständlich dürfen die eigenen Rezepte und die eigene Lerndokumentation verwendet werden
- ✓ Fleisch, Geflügel und Fische werden den Lernenden pfannenfertig abgegeben

Gerichteliste

Kalte Vorspeisen	Pauli-Rezept-Seite
Andalusischer Salat	132
Gemische Blattsalate (Zubereitung ohne Frühlingsrolle) mit italienischer Sauce	online Datenbank / 152
Griechischer Salat	online Datenbank
Krevetten-Cocktail mit Avocado	169
Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse	107
Nizza-Salat	139
Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette	178
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	146
Waldorf-Salat	148

Suppen	Pauli-Rezept-Seite
Blumenkohlcremesuppe	80
Bündner Gerstensuppe	84
Griess-Suppe mit Gemüsewürfeln	93
Karottencremesuppe	100
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	100
Reiscremesuppe mit Kokosmilch	115
Suppe Bauernart	118
Suppe Hausfrauenart	119
Tomatencremesuppe	120

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte	Pauli-Rezept-Seite
Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste	336
Geflügelfrikassee mit Estragon	340
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	346
Geschmortes Masthuhn in Rotwein (Zubereitung ohne Gemüse)	344
Glasierte Kalbsbrustschnitten (Zubereitung ohne Ratatouille)	348
Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart	352
Grilliertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce (Rezept sautiert)	420
Kalbsblankett mit buntem Gemüse	359
Lammbankett mit Tomaten und Kräutern	369
Piccata alla milanese	380
Rindfleisch-Streifen mit Macadamia-Nüssen (Rezept mit Känguru)	366
Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten (Rezept mit Strauss)	424
Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce / Rahmsauce	408 / 409
Wiener Kalbsrahmgulasch	428

Eier- und Käsespeisen	Pauli-Rezept-Seite
Käse-Speck-Kuchen	online Datenbank





Kartoffelgerichte	Pauli-Rezept-Seite
Berner Rösti	267
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	269
Duchesse-Kartoffeln	272
Gebratene Kartoffelwürfel	277
Kartoffelgratin	280
Kartoffelpüree	282
Schneekartoffeln	288
Lyoner Kartoffeln	284
Maxime-Kartoffeln	285
Salzkartoffeln	online Datenbank
Schmelzkartoffeln	288

Getreidegerichte	Pauli-Rezept-Seite
Gemüse-Risotto	313
Griessnocken	298
Kräuter-Pilaw	306
Pilaw Reis mit Gemüsestreifen	306
Polenta	308
Quarkspätzli	308
Risotto	313
Safran-Risotto	313
Spätzli	318
Tomatenspätzli	online Datenbank
Trockenreis mit gerösteten Mandelsplintern	321
Trockenreis mit Kräutern	321

Fischgerichte	Pauli-Rezept-Seite
Frittierte Felchenfilets (Rezept mit Egli), Remouladensauce	433 / 67
Panierte und sautierte Forellenfilets (Rezept mit Felchen)	online Datenbank
Pochierte Forellenfilets Zuger Art	442
Pochiertes Lachsschnitzel mit Kapern (Rezept mit Meerhecht)	online Datenbank
Sautiertes Lachsschnitzel mit Rotweibutter (Rezept grilliert)	435
Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste	460

Gemüsegerichte	Pauli-Rezept-Seite
Brüsseler Endivie „vakuumgegart“	239
Gedämpfter Blumenkohl (Rezept mit Broccoli)	241
Gedünsteter Blattmangold mit Lauch	online Datenbank
Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen	241
Gedünstete Kefen mit Speck	241
Gefüllte Tomate mit gedünsteten Erbsen	245
Geschmorte Bohnen (frische Bohnen verwenden / Birnen weglassen)	248
Geschmorter Fenchel	248
Geschmorter Lattich	249
Glasierete Gurken	251
Glasierete Karotten	252
Glasierete Randen	online Datenbank
Gratinierter Blumenkohl	253
Gratinierter Lauch	253
Spargeln Mailänder Art	264
Junge Erbsen französische Art	255
Kohlrabi in Butter	257
Ratatouille	260
Sautierte Zucchettischeiben (Zubereitung ohne Pesto)	262



Süssspeisen-Aufgabenstellung

Aufgabenstellung

- ▶ Es muss eine Bayerische Creme aus den folgenden Aromen für 4 Personen hergestellt werden. Die Bayerische Creme muss gestürzt werden.
Ergänzt mit einem Früchtekompott, (mit einer Garmethode).

Aromen

- ▶ Vanille, Himbeermark (Boiron), Mokka, oder eine Kombination aus diesen Aromen.

Früchtekompott, (mit einer Garmethode).

- ▶ Aus der Lebensmittelliste frei wählbar (nachfolgende Seiten).

Zusätzlich

- ▶ Ein Kleingebäck, frei wählbar.

Zutaten für Haupt- und Nebenkompnent

- ▶ Aus der Lebensmittelliste frei wählbar (nachfolgende Seiten)

Anrichtegeschirr

- ▶ Gemäss Liste www.abschlussprüfung.ch

Das Rezept für die Süssspeise muss in dreifacher Ausführung gemäss Avor Richtlinien an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden

Nachfolgende Listen enthalten die Lebensmittel / Produkte, die Ihnen für die Süssspeisenherstellung am Prüfungsort zur Verfügung gestellt werden.

Wir empfehlen Ihnen, diese Liste entsprechend Ihren Rezepten auszufüllen und am QV für den speditiven Bezug Ihrer Süssspeisen-Zutaten zu verwenden.

Lebensmittelliste

	Lebensmittel / Produkte	Bestellmenge Stk. / kg / lt
Milch / Milchprodukte	Butter	
	Vollmilch UHT	
	Vollrahm	
	Ei, ganz	
	Eigelb, pasteurisiert	
Eier und Eiprodukte	Eiweiss, pasteurisiert	
	Vollei, pasteurisiert	
	Baumnüsse ganz	
	Haselnüsse ganz / gemahlen	
Kerne und Nüsse	Kokosflocken	
	Mandeln gemahlen	
	Pistazien	

	Lebensmittel / Produkte	Bestellmenge Stk. / kg / lt
Teige / Brote	Blätterteig	
Früchte / Obst /Kräuter / Obsterzeugnisse	Ananas	
	Apfel	
	Aprikosen	
	Birne	
	Erdbeeren	
	Mango	
	Orangen	
	Pfefferminze / Zitronenmelisse	
	Zitronen / Limetten	
	Himbeeren	
Himbeermark (Boiron)		



Lebensmittel / Produkte		Bestellmenge
		Stk. / kg / lt
Alkohol / Spirituosen	Cognac	
	Calvados	
	Portwein rot	
	Rotwein	
	Grand Marnier	
	Weisswein	
	Zuger Kirsch	
Economat	Apricoture	
	Backpulver	
	Cornflakes	
	Couverture Milch	
	Couverture Vanille	
	Couverture Weiss	
	Dörraprikosen	
	Gelatine	
	Honig	
	Maizena	
	Mandelmasse 1:1	
	Mehl	
	Nescafé	
	Puderzucker	
	Sultaninen	
	Vanilleschote	
	Vanillezucker	
	Vanillecremepulver zum kochen	
	Zimtstängel	
	Zimt gemahlen	
	Zucker	