



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2018

Filets de sole Daumont / Seezungenfilets Daumont

Interpretieren Sie das Rezept «Filets de Sole Daumont» der 5. französischen Auflage des Kochkunstführers von August Escoffier neuzeitlich-

Filets de Sole Daumont - Seezungenfilets Daumont

Die Filets mit Fischfarce mit Krebsbutter bestreichen, zu Paupiettes rollen, in Fümet pochieren und auf große in Butter gedämpfte Champignons, die man mit einem Salpikon von „Krebsschwänzen a la Nantua" gefüllt hat, anrichten. Die Paupiettes mit „Sauce normande" saucieren. Turbanartig auf die Platte abwechselnd mit panierten und in Butter sautierten Schnitzeln von Fischmilch, auf die man eine mit der gleichen Farce wie die Seezungenfilets gefüllte Krebsnase gelegt hat, anrichten.

Zu realisierendes Rezept:

Das Gericht muss für 8 Portionen hergestellt und angerichtet werden.

4 Portionen als Tellergericht

4 Portionen als Plattengericht

Vorgegebene Zeit:

3h00 vom Start der Prüfung bis zum Servieren des Gerichtes.

Thema:

Filets de sole daumont, freie Zusammensetzung (warm serviert).

- Ergänzen Sie das Gericht mit
- einer Stärkebeilage aus blauen Kartoffeln
- einer Gemüse garnitur auf Basis Wirsing
- einer Garnitur nach freier Wahl

Folgende Zutaten stehen Ihnen zur Verfügung und müssen verwendet werden.

2	Stück	Seezungen ganz
100	g	Zanderfilet ohne Haut
50	g	Krebsbutter
1	l	Fischfond
8	Stück	Grosse Champignon
8	Stück	Flusskrebse
8	Stück	Jakobsmuscheln (TK ohne Corail) als Alternative zur Fischmilch
1	Stück	Wirsing ganz
8	Stück	Blaue Kartoffeln

Alle weiteren Zutaten bringen Sie gewaschen, ungerüstet, wenn notwendig gekühlt mit an den Wettbewerb.

Der Warenwert der mitgebrachten Lebensmittel darf CHF 25.00 nicht überschreiten.

Pierre-Alain Favre
Präsident der Schweizer Delegation

Daniel Inauen
Verantwortlicher Wettbewerb

Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse, Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach /AG

+41 (0) 79 581 42 51

per Scan: escoffierch@bluewin.ch