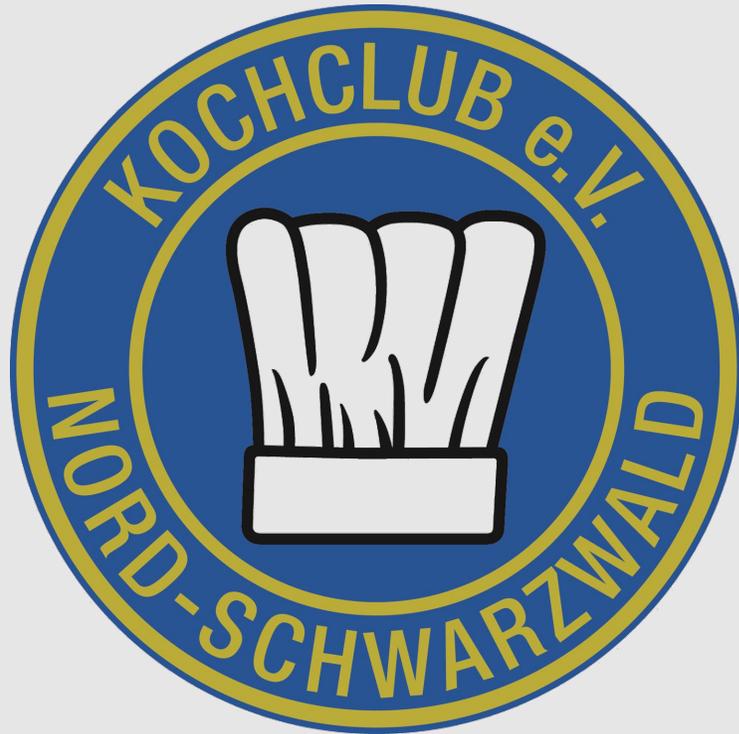


Richard-Girrbach Pokal 2019



Anforderungen

- Ein vorgegebener Warenkorb
- Drei-Gang-Menü anhand des Warenkorbbs
- Lehrling im 3. Lehrjahr
- Theorie-Prüfung
- Praktische Prüfung



Menü 1 Emma Moschrosch

Hotel Qube Heidelberg



**Gegrillte Riesengarnelen im
Speckmantel mit Rote Beete-Lack und
Tomatensalat**

**Tortellini von Rinderragout mit
Portwein-Jus, sautierter
Petersilienwurzel und Lauchpüree**

**Apfelkompott mit Blätterteig-Chips
und Weißer-Schokoladen-Sauce**

Menü 2 Andrea Amoroso

Restaurant Grüner Baum Leonberg-Warmbronn



Gebratene Riesengarnelen
auf marinierter Rote Beete

In Vakuum gegarte Rinderhüfte auf
Blattspinat an Rotweinschalotten
mit Mandelbällchen

Tarte Tatin mit Vanillehalbgefrorenem

Menü 3 Leonard Jefkaj

Park Hotel Pforzheim



Garnele und Lachs mit Mandelschaum,
Broccoli und Rote Beete

Rinderhüfte mit Kräuterrub,
dazu Rotweinschalottenjus,
Petersilienwurzel und
Rosenkohlblätter

Apfel-Zimt-Tarte
mit karamellisierter Feige,
Vanilleespuma und Mandelcrunch

Menü 4 Finn Peter Schafhausen

Restaurant Marly Mannheim



Lachs-Garnelen-Crepinette auf Rote-Beete-Püree
dazu Petersilienöl und Speck-Croutons

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Portwein-Jus,
dazu Petersilienwurzel sous-vide, Spinat-
Mayonnaise

Apfel-Rosentarte mit Salzkaramell,
Bourbon-Vanille-Eis und Pistazienkrokant

Menü 5 Daniel Saathoff

Hotel Rothfuss Bad Wildbad



**Marinierte Riesengarnele an Rote Beete Brioche und
fruchtigem Wirsing-Orangen-Salat**

**Gebratenes Rinderhüftsteak unter
Champignonhaube auf buntem Heckengäu-
Linsengemüse und Thymian-Pommes**

**Apfel-Rosentarte mit Salzkaramell,
Bourbon-Vanille-Eis und Pistazienkrokant**

Menü 6 Alexander Hess

Hotel Hirsch Heimsheim



Gebackene Riesengarnele
an Rote Beete Carpaccio mit Kräuter-Dip

Gebratenes Rinderhüftsteak in Bratenjus,
mit Brokkoli und Karottengemüse,
dazu Thronfolgerkartoffeln

Omas Apfelküchle auf Himbeerspiegel,
dazu Vanilleesoße

Menü 7 Stephanie Sitzler

Restaurant Talblick Wildberg



Feines von der Riesengarnele mit Roter Beete,
dazu Schnittlauchkremesuppe

Roulade von der Rinderhüfte mit Rotweinbutter,
Schalottensoubise und Rosenkohl,
dazu Semmelknödel

Apfel trifft Vanille

Panna Cotta – Kompott - Gratiné

Menü 8 Bamusa Ceesay

Scharfes Eck, Mühlacker



Garnelen-Tempura
Serviert auf Gazpacho von Roter Beete

Sous-vide gegartes Rinderhüftsteak,
serviert an Petersilienwurzel-Bratlinge
und Creme Fraiche-Spinat-Dip

Vanille-Karamell-Apple
an Pistazien-Polenta
mit Blätterteighaube serviert

Menü 9 Christian Marschollek

Hotel Bareiss, Baiersbronn



**Sautierte Riesengarnele
mit Borschtschud**

**Rosa Rolle von der Rinderhüfte mit
Portweinglace, geschmortem Rosenkohl,
Selleriepüree, Rotweinschalotten und
Kartoffelnocken**

**Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Apfelragout,
Mandelcrumble und Vanillegel**

