

Lernsituation:

Dein Betrieb hat den Auftrag für ein Bankett erhalten. Der Auftraggeber ist ein Sportverein, der ein Jubiläum feiern möchte. Die Gäste wünschen als Vorspeise eine Pastete mit einer Farce als Füllung und einem Teig als Hülle. Du bekommst die Aufgabe einen Vorschlag für eine Pastete zu entwickeln.



Ziele: Das kann ich nach der Bearbeitung des Lernjobs!

Ich kann...

- ...erklären, was ein Bankett ist.
- ...erklären, was eine Pastete ist.
- ...erklären, was eine Farce ist.
- ...die Schritte für die Zubereitung einer Farce nennen und kenne die notwendigen Geräte.
- ...Zutaten für das Verfeinern einer Farce nennen.
- ...Panaden für eine Farce nennen und kenne deren Funktion.
- ...die Herstellung einer Duxelles beschreiben.
- ...ein Filet-Wellington beschreiben.
- ...den Unterschied zwischen einem Gelee und Aspik nennen.
- ...beschreiben, wie mit Gelatine gearbeitet wird.
- ...eine Pastete mit einer Farce und Teig planen und vorstellen.

Start:

Goal

Abgabe:

Du informierst dich zunächst über die Fachbegriffe in der Lernsituation! Nutze dafür das Internet oder das ausliegende Material.

- ① Was ist ein Bankett?
Nenne Anlässe für ein Bankett.



- ② Was ist eine Pastete?



- ③ Was ist eine Farce?



- ④ Lies den **Text** (den gibt dir Frau Scheld) über die Herstellung einer Farce.



- ⑤ Welche Geräte brauchst du für die Herstellung einer Farce. Diese findest du im Text.



- ⑥ Durch welche Zutaten kannst du den Geschmack der Farce verändern? Nenne mindestens 5 Zutaten!



- ⑦ Bring die Arbeitsschritte zur Herstellung einer Farce in die richtige Reihenfolge. (1-8)

- Weißbrot-Krume in dünne Scheiben schneiden, mit flüssiger Sahne übergießen.
- Kalten Grundstoff (Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse) würfeln, salzen und pfeffern.
- Geschlagene Sahne unter die Masse heben.
- Festigkeit testen.
- Gewürzte Fleisch-Würfel und Brot-Scheiben kaltstellen.
- Masse kuttern, anschließend durch ein HaarSieb streichen.
- Masse in einer Schüssel auf Eis-Würfeln kühlen, danach glattrühren.
- Fleisch-Würfel und Brot-Scheiben fein wolfen Masse kaltstellen.

Lies den Text zu Panade und Pilz-Füllungen

Zur Lockerung und Streckung von Farcen, kann man Panaden unter die Masse heben.

⑧ Was bedeutet Lockerung?



⑨ Was bedeutet Streckung?



⑩ Welche Panaden kann man für eine Farce verwenden?



⑪ Was ist eine Duxelles?



Pilze

⑫ Wofür eignet sich eine Pilz-Füllung?



⑬ Recherchiere, was ein Filet-Wellington ist!





⑭ Bring die Arbeitsschritte für die Zubereitung einer Pilz-Füllung in die richtige Reihenfolge. (1-5)

- Braten-Sauce, Weißbrot-Krume, und Gewürze dazugeben.
- Mit Weißwein ablöschen.
- Tomaten-Mark und zerriebenen Knoblauch unterrühren.
- Pilz-Masse kochen
- Schinken-Würfel und gehackte Pilze in Butter anschwitzen

Um Vorspeisen zu Überglänzen oder zu Formen, nimmt man in der Küche Gelee. Als Geliermittel wird meist Gelatine verwendet. Gewürztes Gelee nennt man Aspik.

⑮ Recherchiere, aus was Gelatine hergestellt wird.



⑩ Für welche Kostformen ist Gelatine nicht geeignet? Recherchiere Alternativen für Gelatine.



⑪ Schau das Video zur Verarbeitung von Blatt-Gelatine an. Schreibe die Schritte auf, wie Blatt-Gelatine verarbeitet wird.



⑫ Recherchiere, wie Gelatine-Pulver verarbeitet wird.



Plane eine Pastete mit einer Farce

19) Aus welchem Teig willst du die Pastete herstellen?

- | | |
|-------------|-----------------------|
| Mürbeteig | <input type="radio"/> |
| Blätterteig | <input type="radio"/> |
| Hefeteig | <input type="radio"/> |
| Sonstiges | <input type="radio"/> |

20) Aus welcher Grundzutat stellst du die Farce her?

- | | |
|------------------|-----------------------|
| Kalb-Fleisch | <input type="radio"/> |
| Geflügel-Fleisch | <input type="radio"/> |
| Fisch | <input type="radio"/> |
| Schweine-Fleisch | <input type="radio"/> |
| Gemüse | <input type="radio"/> |
| Pilze | <input type="radio"/> |
| Sonstiges | <input type="radio"/> |

21) Welche Zutaten nutzt du zum Verfeinern des Geschmacks?

22) Erstelle ein Graf-iz zu deiner Pastete und stelle dies der Klasse vor. Beschreibe, was das Besondere an deiner Pastete ist und warum sie für das Bankett des Fußballvereins geeignet ist.

