

# Jugendwettbewerb der Gastronomie

## Ratisbona-Spieß Koch/Köchin

Diesen Wettbewerb veranstaltet die Städtische Berufsschule II gemeinsam mit dem Club der Köche Ratisbona e.V. für die Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr.

Um sich für dieses Finale zu qualifizieren mussten sich die Auszubildenden in einer Vorausscheidung einem schriftlichen Test unterziehen.

Ein besonderer Dank gilt daher allen Unterstützern und Förderern, die diesen besonderen Wettbewerb ermöglichen.  
Ein herzliches Dankeschön gebührt den Organisatoren, den Ehrenamtlichen und den Sponsoren.

## Gastgeber

### **Städtische Berufsschule II Regensburg**

**Peter Namislo**  
Oberstudienrat

**Hubert Herdegen**  
Fachoberlehrer / Küchenmeister

# Ausrichter

## Club der Köche Ratisbona e.V.



**Martin Seitel**  
1. Vorsitzender  
Küchenmeister

**Klaus Huber**  
Ehrenpräsident  
Küchenmeister

**Peter Namislo**  
Schriftführer  
Oberstudienrat

**Peter Grasmeier**  
Mitglied  
Küchenmeister

## Städtische Berufsschule II Stadt Regensburg

Städtische Berufsschule II



**Alfons Koller**  
Oberstudiendirektor

**Matthias Holzapfel**  
Studiendirektor

# Prüfungsausschuss

## Köchin / Koch

**Thomas Bauer**  
Küchenmeister

**Katharina Schwartz**  
Küchenmeisterin

**Anton Röhrl**  
Küchenmeister

## Teilnehmende

Platz	Nr	Köchin / Koch	Ausbildungsbetrieb
	1	Gläßl Johannes	Der Birkenhof
	2	Lorenz Michelle	Restaurant ONTRA
	3	Hopp Leon	Spelunke Regensburg
	4	Schrom Bianca	Schlossbrauerei Eichhofen
	5	Schehler Ben	Rosenpalais Catering
	6	Hamberger Max	Der Birkenhof
	7	Iliev Jordanis	Weltenburger am Dom
	8	Riechers Anselm	Restaurant ONTRA
	9	Knauer Dennis	Caritas Deining
	10	Sommer Kevin	Gasthaus Hummel Wischenhofen
	11	Jalal Omeed	Das Götzfried
	12	Akram Nashat	Gasthof Geier Wörth a. d. Donau

# Wettkampfvorgaben für die Köchin / den Koch

Die Auszubildenden des 3. Lehrjahres qualifizierten sich durch einen schriftlichen Test mit Fachfragen um das Berufsbild des Kochs, der an der Berufsschule abgehalten wurde (Herr OStR Peter Namislo).

10 Köche/innen mit der besten Punktzahl nehmen am praktischen Wettbewerb teil. Aus einem vorgegebenen Warenkorb müssen die Teilnehmenden ein 4-Gang-Menü zusammenstellen.

Das Menü muss für 4 Personen innerhalb von 5 Stunden am Wettkampftag zubereitet werden.

## Die Vorgaben sind:

### Kalte Vorspeise

2 Rote Bete  
200 g Ziegenfrischkäse  
Mehl

### Warmes Zwischengericht

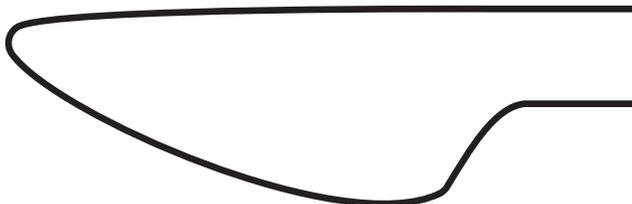
1 Saibling (ca. 350 g)  
4 Jakobsmuscheln in der Schale

### Hauptgang mit Soße, 2 Gemüsebeilagen, 1 Sättigungsbeilage

Vom Ibérico Schwein:  
1 Filet und 4 Bäckchen

### Dessert

1 Babyananas  
Nougat



## Menüs

1

Rote Bete-Kartoffel Puffer/  
Ziegenkäse/Rote Bete Tatar/  
Himbeere

\*\*\*

Zweierlei vom Saibling/Jakobsmuschel/  
Karotten-Erbse Gemüse/Olivenöl  
Beurre Blanc

\*\*\*

Zweierlei vom Iberico

Schwarzwurzelpüree/Schwarzwurzeln-  
chip/Rahmwirsing/Rosmarinjus

\*\*\*

Nougatparfait/geflämmte Ananas/  
Kokos-Limetten Espuma

2

Ziegenfrischkäse-Meerrettich-  
Mousse mit mariniertem Roter Beete  
und Koriandercracker

\*\*\*

Sous vide gegarter Saibling,  
gebratene Jakobsmuschel mit  
Limetten-Beurre-Blanc und Erbsen

\*\*\*

Zweierlei Iberico  
mit Portweinjus, glasierten Karotten,  
sautierten Schwarzwurzeln und  
Kräuterkrouten

\*\*\*

Nougatmousse mit  
Ananas-Mango-Ragout  
und Kokos-Sauerrahm-Eis  
mit zweierlei Nocken

3

Rote Bete Puffer  
Ziegenfrischkäsecreme  
Wildkräutersalat mit Honigdressing

\*\*\*

gebratene Jakobsmuschel und Saibling,  
frittierter Muschelrogen  
Apfelsud  
gebackener Wirsing

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen,  
gegrilltes Schweinefilet vom Iberico  
Specksauce

Karamellisierte Champignons,  
glasierte Schwarzwurzeln, Risotto

\*\*\*

Nougatauflaufpudding  
Babyanassaucen

4

Ziegenfrischkäsemousse mit  
Rote-Bete-Tatar, Thymian-Plätzchen  
und Apfel-Kaviar

\*\*\*

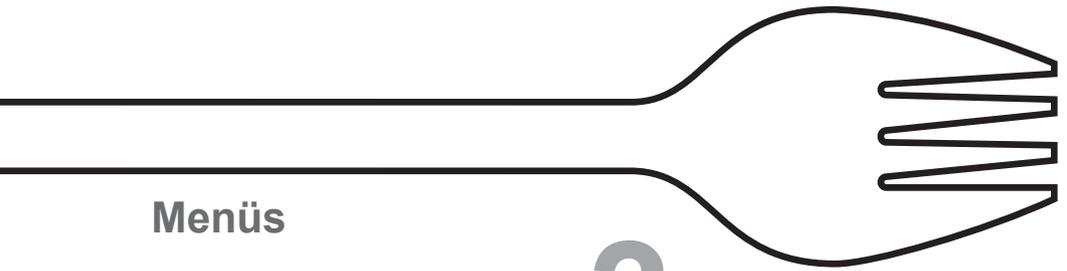
Gebratene Jakobsmuschel und Saibling  
mit Kirschtomaten auf Zitronenrisotto

\*\*\*

Zweierlei vom Ibérico-Schwein  
mit Portweinjus  
auf Sellerie und Wirsing  
dazu Macaire-Kartoffeln

\*\*\*

Nougatmousse mit Ananas-Chili-Ragout  
und Haselnusscrumble



# 5

Gewürzcrêpe/Ziegenkäsecreme/  
marinierte Rote Beete/Kümmelkrokant

\*\*\*

cremige Fischsuppe/Fischnockerl/  
Jakobsmuschel

\*\*\*

geschmortes Bäckchen/  
rosa gebratenes Filet vom Ibérico  
Schwein

Kartoffelplätzchen/Selleriepüree/  
Wirsing/Speck

\*\*\*

Nougatmousse/karamellierte Ananas/  
Granatapfelsauce/  
Haselnusscrumble

# 6

Rote Beete, Tatar und Röllchen/  
Ziegenfrischkäse/ Walnuss/ Birne/  
Wildkräutersalat

\*\*\*

Saibling und Jakobsmuschel  
Saibling confiert/  
Jakobsmuschel gebraten/

Thymian-Beurre Blanc/ Apfel/  
Aprikose/ Kartoffel

\*\*\*

Iberico Schwein  
gebratenes Filet/  
geschmorte Schweinebacke  
Portweinjus/ Wirsing/ Schalotte/ Sellerie

\*\*\*

Nougat  
Brownie/ Salz-Karamell-Eis/ Ananas

# 7

Rote Beete Canelloni  
Wildkräuter/Blätterteig/Rote Beete/  
Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Fluss und Meer  
Saibling/Jakobsmuschel/Erbsenpüree

\*\*\*

Duett vom Schwein  
geschmortes Bäckchen/  
rosa Schweinefilet/  
Selleriepüree/Rotweinschalotten/  
glasierte Karotten

\*\*\*

Süße Säure  
Ananas/Nougatmousse/Streusel

# 8

Ziegenfrischkäsemousse mit  
Schalotten-Schnittlauch-Vinaigrette,  
marinierter roter Bete und  
Meerrettichespuma

\*\*\*

Sous vide gegarter Saibling,  
geflämmtes Carpaccio von der  
Jakobsmuschel,  
Limetten-Beurre-Blanc und  
Erbsenvariation

\*\*\*

Zweierlei Iberico mit Portweinjus,  
sautierter Schwarzwurzel, glasierten  
Karotten und Kartoffelpüree

\*\*\*

Kokos-Panna Cotta  
mit Ananasragout und Nougateis

## Menüs

9

Rote-Beete-Tarte,  
Ziegenfrischkäse-Mousse,  
Wildkräuter Salat

\*\*\*

Jakobsmuschel, Saiblingsfilet,  
Petersilien-Espuma

\*\*\*

Iberico-Schweinefilet mit Preiselbeer-  
Mandelkruste, geschmorte Bäckchen,  
konfierter Apfel, Schwarzwurzel Püree,  
glasierter Sellerie, Pommes Pâve

\*\*\*

Nougat Parfait, Baby Ananas Sorbet

11

Rote Beete/Ziegenfrischkäse/  
Himbeerdressing/Walnüsse

\*\*\*

Saiblingsfilet/Jakobsmuschel/Lauch/  
Sellerie/Beurre blanc

\*\*\*

Zweierlei vom Schwein/Kartoffel-  
Wirsing-Roulade/Marktgemüse/Jus

\*\*\*

Nougat Törtchen/  
Ananas Sorbet/  
Himbeergel

10

Ziegenfrischkäsecreme  
im Kartoffelnest  
Rote Bete-Apfelsalat mit  
Walnussbrot

\*\*\*

Saiblingsroulade gefüllt mit  
Jakobsmuschel und Weißweinsauce,  
gedünsteter Lauch und Risotto

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet und  
geschmorte Bäckchen in Rotweinsauce,  
Selleriepüree, glasierte Karotten und  
Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Grießschnitte mit Ananaskompott  
und Nougat-Eis

12

Rote-Beete-Carpaccio mit  
Ziegenfrischkäsecreme  
und Grissini

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet und  
Jakobsmuschel mit Kokos-Limetten  
Soße und Zuckerschoten- Karotten-  
gemüse

\*\*\*

Duett vom Iberico Schwein  
Geschmortes Bäckchen und  
gebratenes Filet

mit Rotweinsoße, Rahmwirsing, glasier-  
te Schwarzwurzel und Fingernudeln

\*\*\*

Geschmorte Babyananas  
im Karamellsud mit  
Nougat Mousse und Hippenblatt