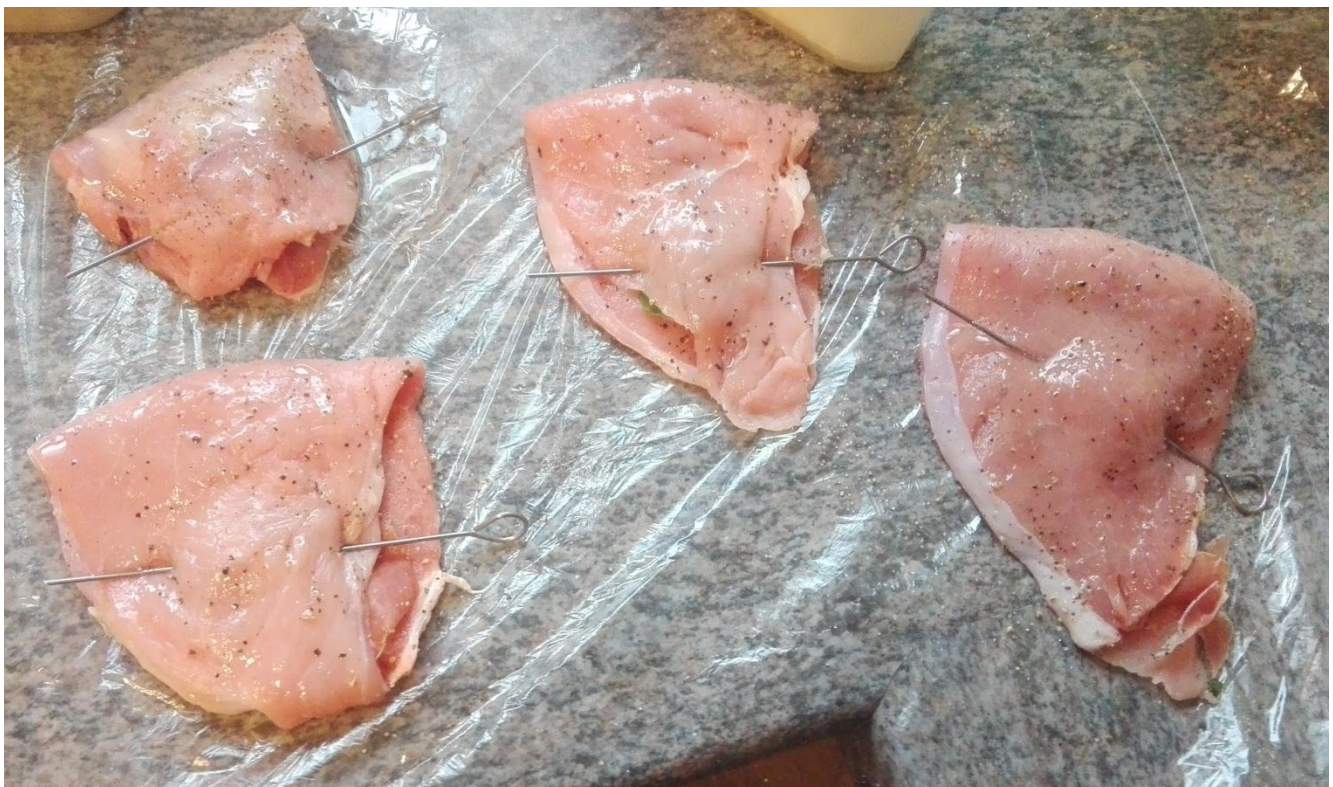
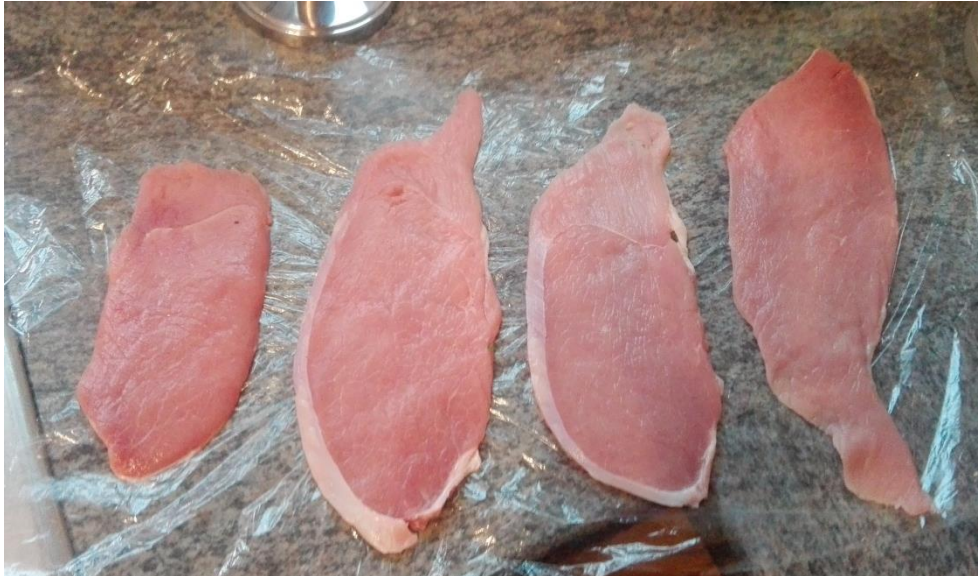


6.4 Dokumentation Soziales

Saltimbocca – Fleischverarbeitung:





Gnocchi mit Tomatensoße - Kartoffelteige:







Panna cotta:



Bruschetta:



Tischdekoration:









Komplette Gerichte:



Italienisches Gericht: Gruß aus der Küche

Bruschetta italiano



<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
2	Tomaten	Ofen auf 200° C vorheizen.
1/2	Zwiebel	in kleine Stücke schneiden.
1	Knoblauchzehen	in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten geben.
	Salz	schälen und zerdrücken und dazu geben. Mit
	Pfeffer	und
1 EL	Olivenöl	würzen, das ganze kurz ziehen lassen und dann mit
	Ciabatta	auffüllen.
	Olivenöl	mit
1	Knoblauchzehe	beträufeln und mit
		einreiben, dann in den Ofen bei 200° C . Wenn das Brot schön kross ist, heraus nehmen.
		klein hacken, in die Schüssel mit den anderen Zutaten geben und vermengen.



Gnocchi mit Tomatensoße: Vorspeise



Menge	Zutaten	Zubereitung
300g 100g ¼ TL	Kartoffeln Mehl Salz	<u>Gnocchi:</u> Grundrezept Kartoffelteig herstellen Teig auf bemehlte Oberfläche in fingerdicke Röllchen formen. 2-3 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Teigstückchen auf die Innenseite einer Gabel drücken. Und Zum Kochen bringen. Gnocchi ins kochende Wasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
2 l ½ TL	Wasser Salz	<u>Tomatensoße:</u> würfeln würfeln. In Andünsten. Tomatensaft und Tomate zugeben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.
1 D 1 1 1 EL 1 EL	Tomaten Tomate Zwiebel Olivenöl Tomatenmark	und Abschmecken.
1 Pr. ¼ TL etwas	Zucker Salz Pfeffer Suppenbrühe	Fertigstellen der Gnocchi: Gnocchi mit Tomatensoße anrichten mit frisch
50g	Geriebenem Parmesan Frischen Basilikum	Bestreuen. Mit Garnieren



Kartoffelteig



<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
$\frac{3}{4}$ - 1 kg	mehlig kochende Kartoffeln	als Pellkartoffeln garen. Die Kartoffeln pellen und noch heiß durchpressen. Kartoffelschnee etwas abkühlen lassen.
100 - 150 g	Mehl	
1 TL	Salz	über die Kartoffeln streuen und
1 Msp.	Muskat	und
1 - 2	Eier	ebenfalls darüber geben und alles locker mit den Händen abbröseln. Mit einer Gabel verschlagen, über die Kartoffelmasse geben mit der Gabel untermengen und anschließend rasch zu einem Teig zusammenkneten. Falls der Teig zu feucht ist, etwas Mehl unterarbeiten.
		Tipp: Im DDT dauert das Garen der Pellkartoffeln nur 10 Minuten!





Minzlimo

Getränk

<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
250 ml 2 EL	Wasser Zucker	und
Mehrere Bündel	Pfefferminze	in einen Topf geben und köcheln lassen. Nach ca. 30 Min. vom Herd nehmen und ziehen lassen. Flüssigkeit durch einen Sieb gießen
500 ml 500 ml	Limonade Wasser	Dazugeben in Flaschen füllen und Eiswürfel hinzugeben. Etwas Minze in der Mitte zertrennen und jeweils in eine Flasche geben.



Italienisches Gericht: Nachspeise

Panna Cotta mit
Erdbeercreme



<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
5 Bl. 1	Gelatine Vanille- schote	einweichen und ausdrücken klopfen, längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und in
500g	Sahne	geben, aufkochen lassen, Circa 8 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen, Gelatine in die warme Sahne geben und unter Rühren auflösen. Panna cotta in kalt ausgespülte Formen gießen und kalte stellen
250 gr	Erdbeeren	Waschen, 2 Erdbeeren beiseite nehmen. Strunk heraustrennen und anschließend vierteln. Die 2 Erdbeeren nur einmal in der Hälfte durchschneiden. Anschließend geviertelte Erdbeeren Pürieren und alles kaltstellen Nach dem Steifen Sahnecreme mit einem Messer vom Rand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf den Teller stürzen. Mit Erdbeercreme und Erdbeeren anrichten.





Italienisches Gericht: Hauptspeise

Saltimbocca mit Rucola Salat

<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
2 sehr dünne	Kalbsschnitzel	<u>Saltimbocca:</u> plattieren, würzen und halbieren. Dann
4 Scheiben	Schinken Basilikum Salbei	auf die Schnitzel verteilen mit und belegen und in der Mitte nochmals falten. Schnitzelchen mit einem Spießchen befestigen. Anschließend mit Öl einreiben und in der Pfanne ausbraten.
1 Bund	Rucola	<u>Rucola Salat:</u> Verlesen und waschen
2 EL 2 EL	Pflanzenöl Himbeeressig Salz Pfeffer	<u>Dressing:</u> und und zusammenrühren, würzen und ein bisschen Wasser hinzugeben. Alles am Ende anrichten und mit geriebenem Parmesan servieren.



9. Arbeitsschritte Soziales

Arbeitsschritte zum DDT



Dichtungsring und Deckelrand müssen sauber (fettfrei) sein.



Dichtungsring in den Deckel einlegen.



Deckel so auf den Topf auflegen, dass die beiden Markierungen genau übereinstimmen.

Arbeitsschritte zum Zwiebel schneiden



Zwiebel schälen:
Zwiebel oben leicht abschneiden.



Wurzelansatz ganz knapp abschneiden, so dass die Zwiebel beim weiter Verarbeiten nicht auseinander fällt.



Zwiebel mit dem Messer schälen.

Usw.