

Praktikumsbericht aus der Küche

Maison Claude Darroze – Langon 2019



Ich habe in der ersten Woche im Hotel Maison Claude Darroze viel gelernt.

Am ersten Tag habe ich Hummer-Ravioli gemacht, eine Ente auseinander genommen und beim à-la-carte-Geschäft mitgeholfen. Am zweiten Tag habe ich Krabben geknackt und das Fleisch herausgepult, Hummer gekocht, eine Currysoße und eine Kartoffelmasse hergestellt mit Hackfleisch und Paniermehl.

Tags drauf habe ich ein Hähnchen auseinandergenommen, einen Fischsteller vorbereitet und wieder beim à-la-carte mitgeholfen: Austern gekocht und Frühlingsblüher in eine Caramel-Essig-Flüssigkeit eingelegt.

Die nächsten Tage habe ich bei der Drei-Gang-Vorbereitung mitgeholfen, das Krabbenfleisch nach Schalen überprüft, Artischocken gefüllt, verschiedene Sorten vom Blumenkohl kleingeschnitten und Omelette gemacht, amuse-bouches mit Thunfisch, Geschnetzeltes und eine Kürbissuppe zubereitet.

Unsere Pausen gingen

von 11:00 h bis 11:45 h = gemeinsames Mittagessen,

von 14:00 h bis 17:00 h = lange Pause im Teildienst,

von 18:30 h bis 19:15 h = gemeinsames Abendessen.

Zwischendrin hatten wir (3 x Küche, 1 x Service) 2 Tage frei. Wir sind nach Périgueux gefahren und haben uns die Stadt angeguckt, am anderen Tag sind wir im Hotel geblieben und sehr lecker essen gegangen.

Die weiteren Tage habe ich Adlerfisch ausgenommen, Fische filetiert, Krabbenfleisch von der Schale sortiert, Austern gekocht und geknackt, Rindfleisch pariert, Tauben ausgenommen und später filetiert, Gänseleber vorbereitet, Sellerie und Zuckerschoten in julienne geschnitten, Topinambur geviertelt, Quitten und aus konfierter Zitronenschale Zitronenwürfel geschnitten, Ananas-Rollen karamellisiert, Kokoscurry mit Zitronengras und mehrmals das Perso-Essen zubereitet.

Am Ende haben wir uns von allen herzlich verabschiedet und sind in den Zug nach Bordeaux gestiegen... Ich kann es nur jedem empfehlen, es war sehr lehrreich und es hat großen Spaß gemacht.

Enrico

