

Maison Claude Darroze 2019 - Praktikumsbericht aus der Küche

(Bis auf den Schluss eher nur sehr, sehr Interessierten zu lesen empfohlen, denn so sehen Aufzeichnungen von zukünftigen Sterneköch*innen aus)

Praktikumsbericht

Betrieb: Maison Claude Darroze

Dauer: 2 Wochen (20.9 - 3.10)

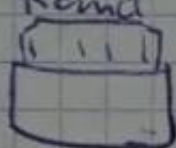
20.9

- Arbeitsbeginn 9⁰⁰, vorher gibts Kaffee u. Croissant
- Mittagessen von 11 - 11⁴⁵
- Große Pause 14³⁰ - 17³⁰
- bis 22⁰⁰

- Arbeiten in der Parti: Canelés in Kupferförmchen backen, ^{Erdbeere} Gel-Würfel in Kokosraspeln "panieren", mini-Schokolinchen Halbkugeln mit gehackten Haselnüssen → gibt es nach der Nachspeise zum Kaffee



- Soufflé backen: Formen buttern, einmehlieren, kaltstellen; Eiweiß mit Zucker aufschlagen, Creme Parti + Grand Marnier unter die EiW-Masse

heben, in Formen füllen, mit dem Daumen eine Rille in den Rand ziehen u. 9 min bei 130°C in den Ofen .

- Obstsalat: Fruchtfilets von Orange, Bitorange, Apfel, Nektarine, Mirabellen, Erdbeeren, Himbeeren, ~~Fruchtgel~~ als Streifen anrichten, Fruchtgel Punkte daneben u. in die Himbeeren, Kresse



- After Eight Dessert: Moussé aus Schokolade mit Minze als 2 niedrige Zylinder, darauf Minze-Granache Tropfenförmig, darauf Schokolippen mit Kakao-Nibs, darauf kl. Noche u. Minze-Sorbet u. daneben Zitronen Gel Punkte, Kresse

23.09.

- arbeiten im Catering Bereich: Cheesecake mit Spekulatiusboden; Creme légère; Canelés; financiers (Mandelküchlein); Mousse an Schokolade Eispralinen; Austern mit grünem Kaviar (Austern vorher 3min bei 100°C Dampf abschreiben, aufbrechen); Hummer kochen, aufbrechen; Würst-Käse-Lachsplatten (der Lachs wird in der Garage geräuchert) legen; Pancakes backen ca 150 St.; Topfenmousse mit Erdbeeren, Himbeeren, Fruchtparade u. Goji-Beeren; Tatar von foie de Gras mit Olivenöl, dunklem Balsamico, Schm.^{Pfirsichkerne}lauch, Petersilie, Paprika-brunoise, Chilliflocken, Scharlocken ^{sojaöl} ~~sesoulé~~, Pfeffer, Salz; ^{Capaccio} ~~Capaccio~~ von der Dorade mit Mangobrunoise, Olivenöl, Zitronensaft, Meersalz auf den Fisch; "Nigiri" aus Zuckerschrot, Ringelbeere, Karotte, Pastinake zu julienne mit Wasabi-Mayonaise in Noriblatt

mit Frischhaltefolie gerollt, Löcher in die Folie prägen, damit die Luft entweicht

~~cafe~~

29.9

- arbeiten in der normalen Küche: brunoise von Karotte, Sellerie, Zucchini in Gemüsebrühe + 10g Agar/Liter, 0,5 can auf Blech erkalten lassen, Ring ausstechen
- Kartoffeln schälen, Mini Karotten schälen, Mayonaise herstellen (aus EG, Senf, Salz, Rapsöl)
- Personalessen zubereiten: Chiffonade, Tomatensalat, Roastbeef aufschneiden

30. 9.

• das Mittagsmenü (3-Gang, 45€) hat sich geändert, z. B. Spiegelei auf 5 Sautierten Haferwurzeln, Speck, Champignons, Macaronen in Honig-Soße, in Butter u. Petersilie angeschwenkt, dazu: mit MPürerstab aufgeschäumte Carbonarasoße → Lauch, Speck anbraten, Sahne dazu, würzen, passieren, fertig

Und zum Schluss:

alles in allem war es eine tolle Erfahrung, der Hotelbesitzer und seine deutschsprachige Frau waren sehr nett, der cheff David Delienvine und das komplette Kuchenteam haben uns eine Menge mit auf den Weg gegeben und ich bin super dankbar, dass mir das ermöglicht wurde!!!

