

## **„Young Chefs Battle“ in Düsseldorf – Bundesweiter Wettbewerb für angehende Köchinnen/Köche – in 14 Tagen ist es soweit**

Seit ca. 6 Monaten bereiten sich vier angehende Köch/-innen der 12EKÖ unserer Schule gemeinsam mit ihrem Fachlehrer Herrn Philipp Schrader auf die „Young Chefs Battle“ im Rahmen der „Chefs Culinar Messe“ in Düsseldorf vor.

Unter dem Motto „Rock the Kitchen“ dürfen sie in 14 Tagen (am 16. September 2019) nun endlich ihr Menü unter Wettkampfbedingungen präsentieren. Mit dabei sind von links:



- Natalie Creß vom Rasthof Schlüchtern/Distelrasen in Schlüchtern.
- Sven Biller vom Betriebscasino der Fachschule für Kälte- und Klimatechnik in Maintal
- Yannic Janitzki vom Restaurant Essbar in Bruchköbel und
- Cornelia Jüttner von der Knappschaftsklinik Bahn und See in Bad Soden-Salmünster.

Das Schülerteam aus dem Main-Kinzig-Kreis wird begleitet von ihrem Fachlehrer Herrn Philipp Schrader und der Koordinatorin für Gastronomie Frau OStR'in Ulrike Claus.

Mit folgendem Drei-Gang-Menü möchte das Team versuchen, den Messesieg in Düsseldorf zu erringen, um sich für das bundesweite Finale in Berlin zu qualifizieren.

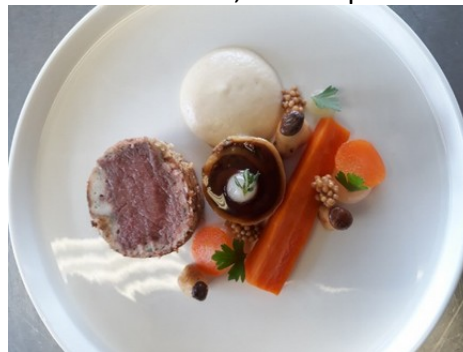
***Vorspeise***

Seezungenröllchen, Estragonschaum, Selleriecreme, Nussbuttertrauben,  
Fenchelsalat, Wildkräuter



***Hauptgang***

Rehrücken im Nussmantel, confierte Urmöhre, gepickelte Karotte, Birnengel,  
Senfkaviar, Pilz-Crêpe



***Dessert***

Schokoladenbrownie, Vanilleeis Himbeerespuma, Ragout und Panna Cotta von  
Blaubeeren



**Auf zur „Young Chefs Battle“ und  
drückt uns die Daumen.**