

Matjeswettbewerb am 27.09.23 für Kochauszubildende 1-3. Jahr auch als Team

Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde, tolle Preise und eine Schürze

Aufgabe:

Erstelle für vier Personen, drei verschiedene Speisen mit Emders Matjesfilets aus einem Warenkorb, (siehe Anlage), zusätzlich dürfen zwei Wunschzutaten mitgebracht werden.

Die Rezepte bitte bis zum 20.09.23 per mail an: mail@vko-online.de zu schicken.

Die benötigten Lebensmittel sollen mitgebracht werden. Die Emders Matjessorten: Räucher-, Sherry und Naturmatjes, stehen zur Verfügung und werden bereitgestellt.

Für die mitgebrachten Lebensmittel erhält jedes Team 50 EUR erstattet.

Ablauf:

ab 8:30 Uhr einrichten der Arbeitsplätze, einlagern der Lebensmittel

9:00 Uhr Begrüßung der Teilnehmer und Jury

9:30 Uhr Kochbeginn, die Gerichte sollen frisch zubereitet werden

13:30 Uhr Präsentieren der Matjeskreationen

14:30 Uhr Siegerehrung und Pressefoto

Anrichten:

Die drei verschiedenen Matjeskreationen sollen auf kleine Teller angerichtet werden. Die Teller werden von der Schule bereitgestellt. Zubereitet werden vier kleine Portionen.

Wo: Conerus-Schule, Schulstraße 55, 26506 Norden (Haupteingang, 2. Stock oben links, Lehrküche)

Preise:

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 1. Platz | 200 €, Urkunde, Sachpreise, Schürze |
| 2. Platz | 100 €, Urkunde, Sachpreise, Schürze |
| 3. Platz | 50 €, Urkunde, Sachpreise, Schürze |
| 4-7. Platz | Sachpreise und Urkunden, Schürze |

Ausrichter:

Verein der Köche Ostfriesland und Papenburg e.V. - Stelzenwieke II 21 - 26639 Wiesmoor

Tel. 04944-949610 - mail@vko-online.de - www.vko-online.de

Mit Unterstützung von EMDER MATJES, Fokken & Müller

Ansprechpartner und Anmeldung:

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| BBS Wittmund: Herr Eden, Herr Peris | 2 Teams BBS und 2 Teams Österreich |
| BBS Emden: Herr Mutter, Herr Garbs | 1 Team BBS |
| BBS Norden: Herr Becker | 1 Team BBS |

Warenkorb Matjeswettbewerb

Folgende Zutaten dürfen verarbeitet werden:

Fisch: Emder Räuchermatjes, Sherrymatjes, Naturmatjes (werden gestellt)

Molkereiprodukte: Sahne, Butter, Frischkäse, Quark, Käse

Kräuter: alle frischen Kräuter und Blüten

Gemüse: Lauch, Möhren, Sellerie, Kürbis, Lauchzwiebeln, rote Bete, gelbe Bete, Ingwer, Pastinaken, Meerrettich, Kartoffeln, Zwiebeln und Schalotten

Obst: Zitronen, Orangen, Äpfel, Beeren, Trauben, Ananas, Kumquats, Melonen, Limetten,

Trockenwaren: Mehl, Stärke, Texturgeber, Flocken, Mais, Paniermehl,

Sonstiges: Brot, Schokolade, Marzipan, Vanille, Mandeln und Nüsse, Tonkabohnen, Speiseöl, Preiselbeeren

Gewürze: alle Gewürze

Zwei weitere Wunschzutaten dürfen mitgebracht werden.