



Kochverein Stuttgart 1890 e.V.
im Verband der Köche Deutschlands



Mitglied im Landesverband Baden-Württemberg

Achenbach-Stadtwettbewerb am 18. Januar 2011 im IB Stuttgart

<p>1 Markus Baumgärtner „Adler am Schloss“ Bönningheim</p> <p>☼</p> <p><i>Zanderfilet auf Rote Bete Risotto mit eingelegtem Apfel Speckspuma und Feldsalat</i></p> <p>☼</p> <p><i>Schweinefilet mit Haselnusskruste auf Kräuterseitlingen mit Karotten-Schwarzwurzelgemüse und Kartoffel-Lauchroulade</i></p> <p>☼</p> <p><i>Picandou-Cheesecake mit Gewürzorange und Schokoladenparfait</i></p>	<p>2 Phil Michaelis „Kickers Restaurant“ Stuttgart</p> <p>☼</p> <p><i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rote Bete Carpaccio mit Salatbouquet</i></p> <p>☼</p> <p><i>Bardierte Schweinemedallions an Rotweinjus auf Kräuterseitlingrisotto winterliches Gemüse</i></p> <p>☼</p> <p><i>Crème Brûlée von Picandou Ziegenkäse Rosmarinparfait und karamalisierte Apfelperlen</i></p>
<p>3 Andreas Hartnagel „Maritim“ Stuttgart</p> <p>☼</p> <p><i>Gebratener Zander mit marinierter Rote Bete Apfel und Feldsalat Kräuter dressing</i></p> <p>☼</p> <p><i>Schweinefilet im Speckmantel Rotweinsauce Lauchzwiebeln, Kräuterseitlinge und tourmierte Kartoffeln</i></p> <p>☼</p> <p><i>Ziegenkäse-Mousse mit Orangenfilet und Kuvertürenspiegel</i></p>	<p>4 Valentin Schumann</p> <p>☼</p> <p><i>Zanderterrine mit provenzalischer Kräutercreme an Feldsalat</i></p> <p>☼</p> <p><i>Schweinemedallions im Speckmantel mit Portweinglace Schwarzwurzelpappadelle, Kräuterseitlinge</i></p> <p>☼</p> <p><i>Ziegenkäse-Panna Cotta mit glacierten Orangen</i></p>
<p>5 Kay Strobel Hotel Lago, Ulm</p> <p>☼</p> <p><i>Gebratenes Filet vom Zander auf Sellerie-Meerrettich-Püree mit Rote Bete-Apfelconfit</i></p> <p>☼</p> <p><i>Schweinefilet im Speckmantel mit Jus, Pilzrahm, Schichtkartoffeln und lauwarmer Salat von Schwarzwurzeln</i></p> <p>☼</p> <p><i>Parfait vom Ziegenkäse mit Schokoladenkuchen, Orangen und Portweinreduktion</i></p>	<p>6 Marcel Connolly „Fontana“ Stuttgart</p> <p>☼</p> <p><i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rote Bete Carpaccio an Feldsalat mit Zwiebel-Speck-Dressing</i></p> <p>☼</p> <p><i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräuterseitlingsauc Kartoffel-Rosmarin-Stampf sautiertes Wurzelgemüse</i></p> <p>☼</p> <p><i>Orangen-Ziegenkäse-Crème Brûlée mit Mandel-Karamelsauce</i></p>

Vielen Dank an die jungen Köche für die Bereitschaft am Achenbachpokal-Stadt-Wettbewerb teilzunehmen.
Vielen Dank an die Ausbilder für die Bereitschaft ihre Auszubildenden mit Rat und Zeit zu unterstützen.
Vielen Dank an die Jury für ihre Bereitschaft hier mit Herz dabei zu sein.



*Kochverein Stuttgart 1890 e.V.
im Verband der Köche Deutschlands*



Mitglied im Landesverband Baden-Württemberg

*Sehr geehrte Gäste,
ein herzliches Willkommen
zum 35. Achenbach-Stadt Wettbewerb
des Kochvereins Stuttgart 1890 e.V.
im Team mit dem
Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte
Sektion Stuttgart, Herrn Thomas Goerke.*

Bei den Teilnehmern von Küche und Service bedanken wir uns für Ihr Mitmachen.

*Vielen Dank an Herrn Rolf Stech als den Verantwortlichen des Hauses IB
für 17 Jahre Unterstützung des Achenbach Wettbewerbs
und Herr Paul Klump als unser Helfer hier im Hause,
an das gesamte Team des IB für die freundliche Aufnahme und die
Mitarbeit für den Wettbewerb zum Nutzen unserer Berufs-Jugend.*

*Die Küchenmeister der Jury:
Dieter Senghas,
Michael Klein, Jugendleiter
Peter Knieper, Stellv. Jugendleiter*

*Wir bedanken uns bei der Geschäftsleitung der
MEGA Stuttgart für den Zander und das Schweinefilet.
Bei der Werbegemeinschaft Württembergischer
Winzergenossenschaften für
2008er Riesling Sekt brut Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG
Schillerwein trocken Weingärtner Cleebonn-Güglingen eG.*

Bei Ihnen bedanken wir uns für Ihr Kommen.

H. J. Mackes
H.J. Mackes
1. Vorsitzender