

Plattfische

vom Rohprodukt zum prüfungsreifen Gericht

Lernziel

Wir verstehen Plattfische als Prüfungs- und Praxisprodukt und sind in der Lage, sie fachlich korrekt, sicher und prüfungslogisch vorzubereiten, zuzubereiten und zu präsentieren.



Lernziele (Implizit/Explizit)

Kognitives Lernziel

Wir verstehen die Eigenschaften von Plattfischen und können Arten, Lebensraum, Zubereitungsarten sowie prüfungsrelevante Anforderungen fachlich korrekt erklären und begründen.

Psychomotorisches Lernziel

Wir sind in der Lage, Plattfische strukturiert, sicher und hygienisch korrekt vorzubereiten, zu filetieren, fachgerecht zu garen und prüfungsgerecht anzurichten.

Affektives Lernziel

Wir entwickeln Sicherheit, Ruhe und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit dem Produkt und gehen Prüfungs- und Arbeitssituationen konzentriert, reflektiert und souverän an.



Inhaltsangabe

1. Grundlagen der **Plattfische** (Arten, Merkmale, Lebensraum)
2. **Bedeutung als Nahrungsmittel** (Ernährung, Küche, Wirtschaft)
3. **Zubereitungsarten & Garmethoden** in Praxis und Prüfung
4. **Ganzfisch vs. Filet** – prüfungslogische Entscheidung
5. **Filetieren & Vorbereitung** – Arbeitsweise und Werkzeug
6. **Gargrad & Sensorik** – punktgenau garen
7. **Typische Fehler**, Ursachen und Korrekturmaßnahmen
8. **Anrichten & klassische Garnituren** – servierfähig präsentieren
9. **Reflexion & Transfer** für die praktische Abschlussprüfung



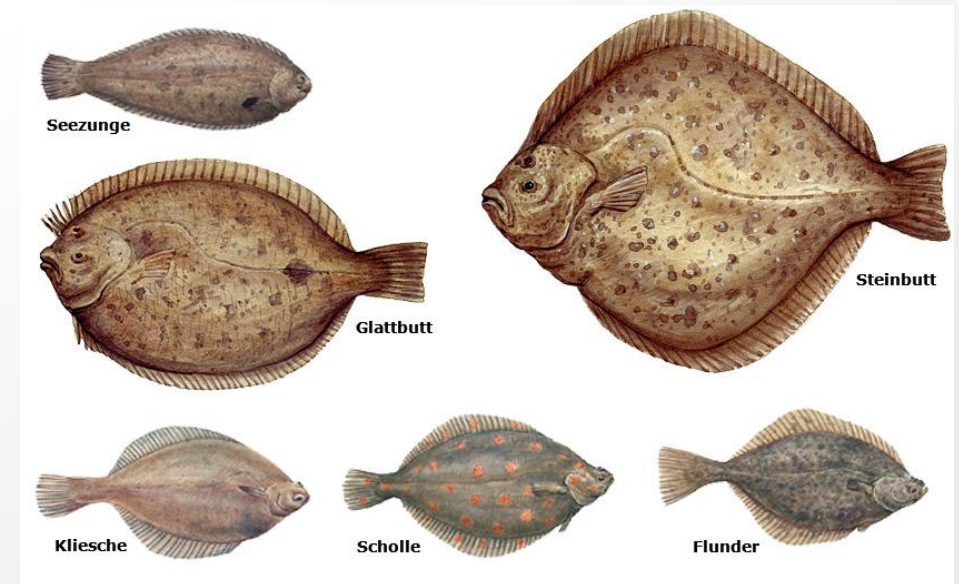
Was sind Plattfische

Plattfische sind beliebte, hochwertige Speisefische mit zartem, weißem Fleisch, darunter:

Scholle, Flunder, Seezunge, Heilbutt und Steinbutt.

Sie werden bevorzugt in Butter gebraten oder gegrillt, oft ganz oder als Filet mit Zitronensaft zubereitet.

Saison hat besonders die Maischolle, während Steinbutt als Delikatesse gilt.



Lebensraum der Plattfische

Plattfische leben überwiegend **bodennah (benthisch)** in **Meeren und Küstengewässern** der gemäßigten bis kalten Zonen.

Sie bevorzugen **sandige oder schlammige Böden**, in denen sie sich zum Schutz und zur Tarnung eingraben.

Typische Lebensräume sind:

Küstennahe Flachwasserzonen

Buchten und Schelfmeere

Mündungsbereiche von Flüssen (teilweise Brackwasser)

Beispiele:

Scholle – Nordsee & Ostsee, sandiger Meeresboden

Flunder – salz- und brackwassertolerant

Seezunge – feiner Sandboden, wärmere Küstenregionen

Heilbutt – kalte, tiefere Meeresregionen

Steinbutt – küstennah, sandig-schlammiger Untergrund



Bedeutung von Plattfischen als Nahrungsmittel

Plattfische haben eine **hohe ernährungsphysiologische, wirtschaftliche und kulinarische Bedeutung** und zählen zu den wichtigsten Speisefischen in Europa.



Bedeutung von Plattfischen als Nahrungsmittel

Ernährungsphysiologische Bedeutung

Plattfische liefern **hochwertiges Eiweiß** bei meist **geringem Fettgehalt** und eignen sich dadurch besonders für eine ausgewogene und gesundheitsbewusste Ernährung.

Ihr **zartes, leicht verdauliches Fleisch** wird auch von empfindlichen Personengruppen gut vertragen.

Wichtige ernährungsphysiologische Eigenschaften

Hochwertige Proteine zur Unterstützung von Muskelaufbau und Regeneration

Geringer Fettgehalt, dennoch wertvolle **Omega-3-Fettsäuren**

Enthalten wichtige Vitamine:

Vitamin **A** (Sehkraft, Haut)

Vitamin **D** (Knochenstoffwechsel, Immunsystem)

Vitamin **B12** (Nerven, Blutbildung)

Reich an Mineralstoffen:

Jod (Schilddrüsenfunktion)

Selen (Zellschutz, Immunsystem)

Phosphor (Knochen, Energiehaushalt)



👉 **Besonders geeignet** für eine gesunde, leichte Ernährung sowie für **Klinik-, Senioren- und Diätküche**.

Bedeutung von Plattfischen als Nahrungsmittel

Kulinarische Bedeutung

Plattfische zählen zu den edelsten Speisefischen der Küche.

Ihr **mildes, weißes Fleisch** ist fein strukturiert, leicht verdaulich und genießt eine **sehr hohe Akzeptanz bei Gästen**.

Durch ihre Vielseitigkeit eignen sie sich sowohl für die klassische als auch für die gehobene Gastronomie.

Typische Zubereitungsarten	Klassische Begleiter	Ausgewählte Beispiele
• Braten • Pochieren • Dünsten • Grillen	• Butter • Zitrone • Frische Kräuter	Scholle – klassischer Speisefisch, besonders beliebt als <i>Maischolle</i> Seezunge – einer der edelsten Fische der Gastronomie Steinbutt – Delikatesse mit festem, aromatischem Fleisch Heilbutt – kräftiger Geschmack, große Filetstücke



Bedeutung von Plattfischen als Nahrungsmittel

Wirtschaftliche Bedeutung

Plattfische sind ein **wichtiger Bestandteil der europäischen Fischerei** und spielen sowohl wirtschaftlich als auch regional eine bedeutende Rolle.

Besonders in der **Gastronomie und Hotellerie** besteht eine konstant hohe Nachfrage nach hochwertigen Plattfischarten.

Zentrale wirtschaftliche Aspekte

- Bedeutender Wirtschaftsfaktor in der europäischen Fischerei

- Hohe Nachfrage in Gastronomie und Hotellerie

- Große Bedeutung für Küstenregionen der **Nord- und Ostsee**

- Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen in Fischerei, Verarbeitung und Handel

- Teilweise Zucht in der **Aquakultur** (z. B. Steinbutt) zur Stabilisierung des Angebots

👉 Plattfische verbinden **kulinarische Qualität, regionale Wertschöpfung** und **wirtschaftliche Relevanz**.



Bedeutung von Plattfischen als Nahrungsmittel

Gesellschaftliche & kulturelle Bedeutung

Plattfische sind ein **traditioneller Bestandteil der norddeutschen Küche** und fest in der regionalen Esskultur verankert.

Sie stehen für **handwerkliche Kochkunst**, regionale Identität und einen bewussten Umgang mit saisonalen Lebensmitteln.

Kulturelle Bedeutung

- Fester Bestandteil der norddeutschen Küche

- Verankert in klassischen, regionalen Gerichten

- Ausdruck von Küchentradition und regionaler Identität

- Symbol für **Saisonalität und Nachhaltigkeit**

 - z. B. die **Maischolle** als saisonale Spezialität

👉 Plattfische verbinden **Kulinarik, Tradition und nachhaltiges Denken** und prägen bis heute die Esskultur in Küstenregionen.



Warenkunde → Praxis → Prüfung

Zubereitungsarten & Garmethoden bei Plattfischen

Warum dieses Thema so wichtig ist

Die Zubereitung von Plattfischen gehört zu den **klassischen Prüfungsaufgaben** in der praktischen Abschlussprüfung.

Bewertet werden nicht nur Geschmack und Optik, sondern auch **Arbeitsweise, Technik, Zeitmanagement und Fachwissen**.

👉 Fehler in diesem Bereich wirken sich **direkt und deutlich auf die Note aus**.



Ganzfisch vs. Filet – Prüfungsrelevanter Vergleich

Ganzfisch

- ✓ Klassische Präsentation (z. B. Scholle, Seezunge)
- ✓ Hoher Anspruch an Vorbereitung und Gartechnik
- ✓ Mehr Aufmerksamkeit bei Hitze und Wenden notwendig

Filet

- Gleichmäßiger Garprozess
- Besser kalkulierbare Garzeit
- Geringeres Risiko des Zerfallens

👉 Prüfungstipp:

Wer technisch sicher ist, punktet mit Ganzfisch. Wer unsicher ist, fährt mit Filet oft konstanter.



Zentrale Zubereitungsarten

Braten (à la meunière)

Klassische Methode in Prüfungen

Gleichmäßige Bräune, saftiges Fleisch

Pochieren

Sehr schonende Garmethode

Geeignet für leichte Küche

Dünsten

Aromenerhalt, wenig Fett

Grillen

Nur bei festfleischigen Arten (z. B. Steinbutt, Heilbutt)



Technische Schlüsselfragen aus der Praxis

Hautseite zuerst braten

Haut wird knusprig

Fisch bleibt stabil

Mehlieren – ja oder nein?

Ja: bessere Bräune, Schutz vor Austrocknung

Nein: puristischer* Geschmack, mehr Risiko

Fett & Temperatur

Mittlere Hitze

Butter oder Butterschmalz kontrolliert einsetzen

*Puristischer Geschmack steht für die Reduktion auf das Wesentliche, Klarheit und höchste Qualität der unverfälschten Zutaten oder Elemente



Typische Zubereitungsfehler und Folgen

Zu lange Garzeit → Fisch wird trocken

Zu hohe Hitze → Eiweiß tritt aus

Zu frühes Wenden → Fisch zerfällt

Unruhe in der Pfanne → fehlende Kontrolle

👉 **Merksatz:** Plattfisch braucht **Ruhe, Gefühl und Geduld** – kein Stress.



Praxis-Aufgabe

Du bereitest in der praktischen Abschlussprüfung eine **gebratene Scholle à la meunière** zu. (Müllerinart)

Beantworte schriftlich:

- Entscheidest du dich für **Ganzfisch oder Filet** – und warum?
- Welche **Garmethode** wählst du und weshalb?
- Nenne **zwei typische Fehler**, die passieren können.
- Beschreibe **konkret**, wie du diese Fehler vermeidest.

👉 Ziel der Aufgabe:

- ✓ Eigene Technik reflektieren
- ✓ Prüfungsdenken trainieren
- ✓ Sicherheit für die praktische Prüfung gewinnen



Filetieren & Vorbereiten von Plattfischen

Praxis vor Kreativität

Warum dieses Thema jetzt folgt

Beim Filetieren entscheidet sich früh, **wie sicher der weitere Arbeitsprozess läuft**.

Viele Prüflinge verlieren hier Zeit, machen unnötige Schnitte oder beschädigen das Filet, noch bevor die eigentliche Zubereitung beginnt.

Bevor ein Plattfisch in die Pfanne kommt, entscheidet sich bereits ein Großteil der späteren Qualität.

Das Filetieren ist kein „Vorarbeitsschritt“, sondern die **Grundlage für Geschmack, Optik und einen ruhigen Prüfungsablauf**.

Wer hier unsauber arbeitet, verliert Zeit, Nerven und Punkte – unabhängig davon, wie gut die eigentliche Garmethode beherrscht wird.

In der praktischen Prüfung zeigt sich an dieser Stelle besonders deutlich, **wie strukturiert, sicher und fachlich fundiert** gearbeitet wird.

👉 **Typisch:** Punkte gehen verloren, bevor überhaupt gegart wird.



Bedeutung für die praktische Prüfung

- ✓ Beurteilung der **Arbeitsweise**
 - ✓ Struktur und Ordnung am Arbeitsplatz
 - ✓ Sicherer Umgang mit Werkzeugen
 - ✓ Produktverlust wirkt sich negativ auf die Bewertung aus
 - ✓ Zeitmanagement beginnt beim Filetieren
-
- **Wer hier Ruhe bewahrt, verschafft sich Zeitreserven für den restlichen Prüfungsablauf.**
 - Nicht das Tempo zählt, sondern **kontrolliertes, sauberes Arbeiten.**



Werkzeuge – bewusst auswählen

Ein sicheres Ergebnis beginnt mit dem richtigen Werkzeug.

In der Prüfung geht es nicht darum, möglichst viel Equipment zu nutzen, sondern **das richtige zur richtigen Zeit**.

- Fischmesser (flexibel, scharf, kontrolliert)
- Fischeschere (Flossen, Hautansätze)
- Pinzette (Gräten entfernen)
- Schneidbrett mit rutschfester Unterlage
- HACCP / LMHV unbedingt beachten

👉 Prüfer erkennen sofort, ob Werkzeuge **zweckmäßig und sicher** eingesetzt werden.



Vorbereitung des Fisches

Beispiel: Ausgenommener Fisch

Bevor geschnitten wird, muss das Produkt vorbereitet sein.

Diese Phase wird oft unterschätzt, entscheidet aber über **Sauberkeit, Sicherheit und Tempo**.

- ✓ Fisch waschen und trocken tupfen
- ✓ Flossen ggf. entfernen
- ✓ Arbeitsplatz ordentlich vorbereiten
- ✓ Messer zwischendurch reinigen

→ Ordnung am Arbeitsplatz sorgt für **Klarheit im Kopf**.



Arbeitsschritte: Filetieren

Beim Filetieren geht es nicht um Schnelligkeit, sondern um **kontrollierte Präzision**. Der Schnitt erfolgt entlang der Mittelgräte, das Filet wird ruhig vom Fisch gelöst. Ziel ist es, das Fleisch vollständig zu nutzen, ohne es zu beschädigen.

- ✓ Längsschnitt entlang der Mittelgräte
- ✓ Filet vorsichtig ablösen
- ✓ Haut je nach Zubereitung belassen oder abziehen
- ✓ Gräten mit Pinzette entfernen
- ✓ Filet kontrollieren (Form, Sauberkeit, Reste)

👉 **Jeder unnötige Schnitt kostet Fleisch – und damit Punkte.**



Häuten – eine bewusste Entscheidung

Ob die Haut entfernt wird oder nicht, hängt nicht vom Geschmack allein ab, sondern von der **geplanten Garmethode**.

Haut entfernen bei:

- Pochieren
- Dünsten

Haut belassen bei:

- Braten
- Grillen

→ Fachlich korrektes Arbeiten heißt: **Entscheidungen begründen können.**



Hygiene & Sicherheit

Hygienische Mängel oder unsichere Messerführung fallen sofort auf und wirken sich direkt negativ auf die Bewertung aus.

- ✓ Messerführung immer vom Körper weg
- ✓ Rutschfeste Unterlage verwenden
- ✓ Regelmäßiges Händewaschen
- ✓ Kreuzkontamination vermeiden

👉 Hygiene ist **keine Zusatzleistung**, sondern **Mindestanforderung**.



Typische Fehler – und warum sie passieren

Viele Fehler entstehen nicht aus Unwissen, sondern aus Hektik oder fehlender Struktur.

- **Zu tiefe Schnitte** → hoher Fleischverlust
- **Unsichere Bewegungen** → Zeitverlust
- **Gräten übersehen** → Qualitätsmangel
- **Unordnung** → Unruhe im Arbeitsablauf

👉 **Nicht der einzelne Fehler zählt – sondern die Summe.**



Unterrichtsaufgabe

Stell dir vor, du bekommst in der praktischen Abschlussprüfung einen **ganzen Plattfisch**.

Bearbeite die Aufgabe schriftlich:

Beschreibe deinen **Arbeitsablauf vom Rohprodukt bis zum fertigen Filet**.

Begründe, welche **Werkzeuge** du einsetzt.

Nenne **zwei typische Fehler**, die dir passieren könnten.

Erkläre, wie du diese Fehler **bewusst vermeidest**.

👉 Ziel der Aufgabe

- ✓ Denken in Arbeitsabläufen trainieren
- ✓ Prüfungslogik verstehen
- ✓ Sicherheit für die Praxis entwickeln



Gargrad erkennen & Sensorik

Sehen · Fühlen · Verstehen

Ein Plattfisch kann perfekt vorbereitet und korrekt gegart worden sein und trotzdem durchfallen, wenn der **Gargrad nicht stimmt**.

In der Praxis und besonders in der Prüfung entscheidet sich Qualität nicht nach Uhr oder Rezept, sondern nach **Sensorik**.

Wer gelernt hat, den Gargrad zu **sehen, zu fühlen und richtig einzuordnen**, kocht sicher und souverän.

Gargrad erkennen bedeutet:

- mit dem Produkt arbeiten – nicht gegen die Zeit.



Warum dieses Thema jetzt folgt

Nach dem Filetieren kommt zwangsläufig der nächste kritische Punkt:
Wann ist der Fisch gar – und wann nicht?

👉 Typischer Prüfungsfehler:
Der Fisch wird „auf Nummer sicher“ zu lange gegart → trocken → Punktabzug.



Bedeutung für die praktische Prüfung

- Beurteilung des **Garzustands**
- Sensorische Wahrnehmung statt Stoppuhr
- Fachliches Verständnis des Produkts
- Fähigkeit, Garprozesse zu kontrollieren

→ **Der Gargrad ist eines der wichtigsten Bewertungskriterien.**



Was bedeutet „gar“ bei Plattfischen?

Plattfische haben ein feines, zartes Eiweiß.

Beim Garen verändert sich die Struktur:

Das Fleisch wird von glasig-transparent zu **gleichmäßig weiß**, bleibt aber saftig.

Ziel ist **punktgenaues Garen**, nicht maximale Hitze oder Geschwindigkeit.



Sensorische Merkmale – Gargrad erkennen

Sehen	Fühlen	Eiweißaustritt
• Roh: glasig, durchsichtig • Gar: gleichmäßig weiß, leicht glänzend • Übergart: matt, trocken wirkend	Leichter Drucktest: • Gibt sanft nach → richtig gegart • Fest & trocken → übergart	• Leichter Eiweißaustritt = normal • Starker Eiweißaustritt = zu hohe Hitze

👉 Sensorik ersetzt die Uhr.



Garzustände im Überblick

Roh	Punktgenau gegart	Übergart
• Glasig, weich • Nicht verzehrfähig	• Saftig • Zart • Gleichmäßige Farbe	• Trocken • Faserig • Geschmacksverlust



Einflussfaktoren auf den Gargrad

- Dicke des Filets
- Garmethode (Braten, Pochieren, Dünsten)
- Temperatur
- Zeit
- Ruhephase nach dem Garen

👉 **Nicht jeder Plattfisch gart gleich.**



Typische Fehler beim Gargrad

- Zu hohe Hitze → Eiweiß tritt aus
- Zu langes Garen → Trockenheit
- Häufiges Wenden → Strukturverlust
- Garen nach Zeit statt nach Produkt

👉 Diese Fehler sind **klassische Prüfungs-Killer**.



Unterrichtsaufgabe

Du bereitest in der praktischen Prüfung ein **Plattfischfilet in der Pfanne** zu.

Bearbeite:

Woran erkennst du, dass der Fisch **punktgenau gegart** ist?

Welche **sensorischen Merkmale** nutzt du konkret?

Nenne **zwei typische Fehler**, die den Gargrad negativ beeinflussen.

Beschreibe, wie du den Garprozess **aktiv kontrollierst**.

👉 Ziel der Aufgabe

- ✓ Sensorisches Denken schulen
- ✓ Prüfungsentscheidungen bewusst treffen
- ✓ Sicherheit im praktischen Arbeiten gewinnen



Fehleranalyse & Korrekturkompetenz

Fehler erkennen · Ursachen verstehen · richtig reagieren

In der Praxis und besonders in Prüfungen läuft selten alles perfekt.

Entscheidend ist nicht, **ob** ein Fehler passiert, sondern **wie damit umgegangen wird**.

Prüfer wissen das.

Sie bewerten nicht fehlerfreies Kochen um jeden Preis, sondern **Fachkompetenz, Ruhe und Problemlösungsfähigkeit**.

Korrekturkompetenz bedeutet:

Fehler **früh erkennen**, **richtig einordnen** und **angemessen reagieren**, ohne Hektik.



Warum dieses Thema jetzt folgt

Nach Vorbereitung und Gargrad stellt sich zwangsläufig die Frage:

Was tun, wenn etwas nicht optimal läuft?

Typische Prüfungssituation:

Der Fisch ist zu heiß angebraten, Eiweiß tritt aus, jetzt entscheidet sich, ob Punkte gerettet oder verloren werden.



Bedeutung für die praktische Prüfung

- ✓ Umgang mit Abweichungen
- ✓ Fachliches Denken unter Stress
- ✓ Fähigkeit zur Selbstkorrektur
- ✓ Ruhe und Kontrolle im Arbeitsprozess

→ **Prüfer bewerten Reaktion, nicht Panik.**



Grundprinzip der Fehleranalyse

Jeder Fehler lässt sich in drei Schritte zerlegen:

1. **Erkennen** – Was stimmt nicht?
2. **Ursache** – Warum ist es passiert?
3. **Maßnahme** – Was mache ich jetzt konkret?

👉 Wer diesen Dreischritt beherrscht, handelt souverän.



Typische Fehlerbilder bei Plattfischen

- Fisch zu trocken
- Eiweiß tritt stark aus
- Fisch zerfällt beim Wenden
- Ungleichmäßige Garung
- Haut nicht knusprig / löst sich

→ Diese Fehler sind **keine Seltenheit**, sondern Alltag.

Ursachen verstehen

Die meisten Fehler entstehen durch **zu hohe Hitze**, **Zeitdruck** oder **unsicheres Arbeiten**.

Häufig wird versucht, Probleme durch noch mehr Hitze oder Bewegung zu lösen, was sie verschärft.

👉 **Mehr Aktion bedeutet selten bessere Kontrolle.**



Korrekturmaßnahmen – richtig reagieren

Bei zu hoher Hitze	Bei beginnender Trockenheit	Beim Zerfallen
• Pfanne kurz vom Herd ziehen • Temperatur reduzieren • Fett ggf. wechseln	• Garen beenden • Fisch ruhen lassen • Nicht „rettungsbraten“	• Fisch nicht weiter wenden • Mit Palette stabilisieren • Garprozess beenden

👉 Ziel ist **Schadensbegrenzung**, nicht Perfektion.



Was man NICHT tun sollte

- Hitze weiter erhöhen
- Hektisch wenden
- Fisch „nachwürzen“, um Fehler zu kaschieren
- Produkt wegwerfen ohne Bewertung

→ Panik kostet mehr Punkte als der Fehler selbst.



Prüfersicht: Was bringt Punkte?	Prüfungsrelevanz
• Frühes Erkennen eines Problems • Fachlich begründete Reaktion • Ruhiges Weiterarbeiten • Ehrlicher Umgang mit dem Ergebnis	• Fehleranalyse zeigt Fachreife • Korrekturkompetenz = Stressresistenz • Kontrolle schlägt Aktionismus

→ Professionelles Arbeiten beginnt dort, wo es schwierig wird.



Unterrichtsaufgabe

In der praktischen Prüfung tritt beim Braten eines Plattfischfilets **starker Eiweißaustritt** auf.

Bearbeite Schriftlich:

Woran erkennst du, dass etwas nicht stimmt?

Welche **Ursache** ist wahrscheinlich?

Welche **konkreten Maßnahmen** ergreifst du?

Was würdest du **nicht** tun – und warum?

👉 Ziel der Aufgabe

- ✓ Fehler analytisch betrachten
- ✓ Handlungssicherheit gewinnen
- ✓ Prüfungsstress mental vorbereiten



Anrichten & klassische Garnituren

Der letzte Eindruck entscheidet

Ein Plattfisch kann technisch perfekt zubereitet sein, wenn er jedoch lieblos oder unlogisch angerichtet wird, leidet der Gesamteindruck.

In der praktischen Prüfung ist das Anrichten der **Moment, in dem alle vorherigen Arbeitsschritte sichtbar werden.**

Warum dieses Thema den Abschluss bildet

Nach Warenkunde, Vorbereitung, Garmethode, Sensorik und Fehlerkorrektur folgt der letzte Schritt:

- ✓ **Präsentation und Servierfähigkeit.**

👉 **Typischer Prüfungsfehler:** Ein technisch gutes Produkt wird durch Überladung oder Unordnung abgewertet.



Bedeutung für die praktische Prüfung

Gesamteindruck des Gerichts

Fachliche Logik der Garnitur

Sauberkeit & Ordnung

Realistische Servierfähigkeit

→ Der Teller muss schlüssig, ruhig und erklärbar sein.



Grundprinzipien beim Anrichten

Beim Anrichten von Plattfischen gilt:

- ✓ **Weniger ist mehr.** Das Produkt steht im Mittelpunkt – nicht die Dekoration.

Klare Struktur auf dem Teller

Fisch als Hauptkomponente sichtbar

Garnituren funktional, nicht dekorativ

Keine Überladung

👉 Ziel ist **Übersicht und Harmonie**, nicht Show.



Klassische Garnituren zu Plattfischen

Plattfische werden traditionell **zurückhaltend begleitet**, um den Eigengeschmack zu unterstützen.

Zum Beispiel:

Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Blattspinat oder Gurkensalat

Zitronenscheibe oder Zitronenfilets

Kapern

Braune Butter / Nussbutter

→ Klassiker funktionieren, weil sie **prüfungslogisch und nachvollziehbar** sind.



Soßen & Beigaben – richtig dosiert

- Butter oder Buttersauce sparsam einsetzen
- Keine schweren oder dominanten Soßen
- Frische Kräuter gezielt, nicht flächig

👉 Die Soße begleitet – sie überdeckt nicht.



Typische Fehler beim Anrichten

- ✓ Zu viele Komponenten
- ✓ Fisch nicht erkennbar
- ✓ Unlogische Kombinationen
- ✓ Verschmutzter Tellerrand
- ✓ „Dekoration ohne Funktion“

👉 Diese Fehler kosten Punkte, obwohl sie leicht vermeidbar sind.



Prüfersicht: Was wirkt professionell?

- ✓ Sauberer Tellerrand
- ✓ Klare Anordnung
- ✓ Klassische Logik
- ✓ Servierfähiges Ergebnis

→ **Die Frage des Prüfers lautet:**
„Würde ich das so an den Gast schicken?“



Unterrichtsaufgabe

Du hast in der praktischen Prüfung einen **gebratenen Plattfisch** zubereitet.

Bearbeite schriftlich:

Beschreibe, wie du den Fisch **auf dem Teller platzierst**.

Welche **klassischen Garnituren** wählst du – und warum?

Nenne **zwei typische Anrichtefehler**, die du vermeiden willst.

Erkläre, woran ein Prüfer erkennt, dass dein Gericht **servierfähig** ist.

👉 Ziel der Aufgabe

- ✓ Präsentationslogik verstehen
- ✓ Prüfungsdenken abschließen
- ✓ Sicherheit im letzten Schritt gewinnen



Vielen Dank



MICHAEL W. GÖRING

— **TRAINER | SPEAKER | FACHDOZENT** —

— Menschen verbinden, Vielfalt stärken, Führung entwickeln —

