



Referenz-Rezepte zur Aufgabenstellung QV EBA 2026

Die Rezepturen sind auf der WIGL-Plattform im Bereich «Recipes» zu finden.
Am Prüfungstag werden die entsprechenden Rezepte in ausgedruckter Form abgegeben.
Fisch werden filetiert, Schlachtfleisch und Geflügel geschnitten abgegeben.

Salate und kalte Vorspeisen

- Salat Nizza
- Griechischer Salat
- Wassermelone mit Feta und Minze
- Gemüsetatar
- Pilzsalat
- Tabouleh

Suppen

- Karottenpüreesuppe mit Orangenfilets
- Linsensuppe mit Kräuter-Croutons
- Gemüsecrèmesuppe mit einer Einlage
- Kartoffelsuppe mit Speckröster
- Gazpacho mit Gemüsewürfeln
- Grünerbsensuppe mit Brot-Croutons und grünen Erbsen

Warme Vorspeisen

- Käsekuchen mit Birnen
- Pilzragout im Blätterteigkissen (oder mit Gemüsefüllung)
- Ei im Töpfchen
- Spanische Omelette
- St. Galler Käsekugeln mit Tomatenwürfelsauce
- Speckküchlein

Gerichte aus Fisch

- Pochiertes Saiblingsfilet Zuger Art
- Sautiertes Forellenfilet Müllerinart mit Meunière Sauce
- Grilliertes Doradenfilet mit Chimichuri

Gerichte aus Geflügel

- Geflügelfrikassee mit Estragon
- Geflügelblankett ohne Gemüse garnitur*
- Geschmortes Masthuhn in Rotwein
- Sautierte Pouletbrust mit Orangensauce

Süssspeise EBA QV 2026

Sie erstellen eine Kombination aus Ovomaltine und Birnen.
Die Süssspeise besteht aus **zwei Komponenten** - einer kalten und einer gefrorenen-, dazu servieren Sie eine passende Sauce. Begleitet wird Ihre Kreation durch ein Feingebäck auf Basis eines Buttermilchgebäcks mit einer der folgenden Möglichkeiten:
- Ochsenaugen, - Spitzbuben, - Mailänderli

Gerichte aus Schlachtfleisch

- Ungarisches Gulasch
- Wiener Kalbsrahmgulasch
- Kalbsfrikassee
- Geschnetzeltes nach Zürcher Art
- Saltimbocca
- Kalbspiccata

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide

- Salzkartoffeln
- Schmelzkartoffeln
- Rösti
- Duchesse Kartoffeln
- Kartoffel-Galetten
- Kartoffelstock
- Savoyer-Kartoffeln
- Pilaw Reis
- Risotto
- Bulgurpilaw
- Nudeln
- Griessgnocchi
- Tomatenspätzli

Gemüsebeilage

- Gedünstete Karotten
- Gedünstete Kefen
- Gedünsteter Lauch
- Gedünstetes Ratatouille
- Gratiniertes Blumenkohl
- Grillierte Zucchini oder Auberginen
- Sautierte Zucchini
- Sautierter Blattspinat mit Pinienkernen