

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Weissweinessig
- Vier Esslöffel Sonnenblumenöl
- Ein Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Masseinheiten

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Sonnenblumenöl
- 10 g Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Senf mit dem Weissweinessig verrühren.
- Öl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Rotweinessig
- Vier Esslöffel Olivenöl
- Ein Teelöffel Zwiebeln (frisch gehackt)
- Ein halber Teelöffel feingehackter Knoblauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Oregano, Basilikum, Petersilie (frisch gehackt)

#### Masseinheiten

- 4 cl Rotweinessig
- 8 cl Olivenöl
- 10 g Zwiebeln (frisch gehackt)
- 5 g feingehackter Knoblauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Oregano, Basilikum, Petersilie (frisch gehackt)

### Vorgehen

---

- Zwiebeln und Knoblauch mit dem Rotweinessig verrühren.
- Olivenöl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen.

**Mise en place Service**

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Zwei Esslöffel Weissweinessig
- Vier Esslöffel Sonnenblumenöl
- Ein halber Teelöffel Senf
- Ein Teelöffel Mayonnaise
- Ein Teelöffel Zwiebeln (frisch gehackt)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Masseinheiten**

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Sonnenblumenöl
- 5 g Senf
- 20 g Mayonnaise
- 20 g Zwiebeln (frisch gehackt)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Vorgehen**

---

- Zwiebeln, Senf und Mayonnaise mit Weissweinessig verrühren.
- Öl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel für Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Zitronensaft
- Sechs Esslöffel Joghurt
- Gehackte Kräuter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Masseinheiten

- 4 cl Zitronensaft
- 12 cl Joghurt
- 10 g gehackte Kräuter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Senf mit dem Weissweinessig verrühren.
- Öl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Sechs Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Esslöffel Ketchup
- Ein Teelöffel rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- Ein Teelöffel grüne Paprika in feine Würfel geschnitten
- Ein Spritzer Tabasco
- Ein Teelöffel Schalotten (frisch gehackt)
- Edelsüßer Paprika, Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Masseinheiten

- 60 g Mayonnaise
- 20 g Ketchup
- 20 g rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- 20 g grüne Paprika in feine Würfel geschnitten
- 0,5 cl Tabasco
- 10 g Schalotten (frisch gehackt)
- Edelsüßer Paprika, Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- Mit Tabasco, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

**Mise en place Service**

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Zwei Esslöffel Weissweinessig
- Vier Esslöffel Olivenöl
- Ein Teelöffel feingehackte Sardellenfilets
- Ein halber Teelöffel feingehackter Knoblauch
- Ein Teelöffel geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Masseinheiten**

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Teile Olivenöl
- 10 g feingehackte Sardellenfilets
- 5 g feingehackter Knoblauch
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Vorgehen**

---

- Sardellenfilets und Knoblauch mit dem Weissweinessig verrühren.
- Olivenöl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Parmesan darunterziehen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Weissweinessig
- Vier Esslöffel Sonnenblumenöl
- Zwei Teelöffel grobkörniger Senf
- Zwei Teelöffel Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Masseinheiten

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Sonnenblumenöl
- 20 g grobkörniger Senf
- 20 g Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Senf mit Weissweinessig verrühren.
- Sonnenblumenöl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Rahm unterziehen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier Esslöffel Weissweinessig
- Acht Esslöffel Olivenöl
- Vier Sardellenfilets
- Ein gekochtes gehacktes Ei
- Zwei Teelöffel Blauschimmelkäse in Würfeln
- Ein Teelöffel Senf
- Eine Knoblauchzehe gepresst
- Pfeffer
- Salz
- Zwei Portionen Römersalatblätter in groben Streifen
- Vier Teelöffel gerösteter Speck in Streifen oder Würfeln
- Vier Teelöffel geröstete Brotwürfel

**Masseinheiten**

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Olivenöl
- 10 g Sardellenfilets
- 60 g gekochtes gehacktes Ei
- 20 g Blauschimmelkäse in Würfeln
- 10 g Senf
- 5 g Knoblauch gepresst
- Pfeffer
- Salz
- 120 g Römersalatblätter in groben Streifen
- 40 g gerösteter Speck in Streifen oder Würfeln
- 20 g geröstete Brotwürfel

**Vorgehen**

- Sardellenfilets mit zwei grossen Gabeln durch Zerdrücken zerkleinern.
- Gehacktes Ei dazugeben.
- Öl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Blauschimmelkäse oder Parmesan begeben.
- Wenig Senf dazugeben. Je nach Belieben Weisswein-, Kräuter- oder Sherryessig begeben. Wenig zerdrückten
- Knoblauch dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Römersalatblätter in Streifen dazugeben und gut durchmischen.
- Marinierten Römersalat in einem Suppenteller oder Salatteller anrichten.
- Tipp: Römersalat kann auch auf die Teller angerichtet werden und mit der Sauce nappiert (überzogen) werden.
- Salat mit Speck und Brotcroutons, evtl. auch mit Parmesan garnieren.



**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Tranchierbrett und Messer (Pouletbrust)
- Zwei Vorlegebestecke (Salatsauce und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- Sechs gehäufte Esslöffel Eisbergsalat
- Ein gekochtes gehacktes Ei
- Ein Teelöffel Parmesan, gerieben
- Eine Scheibe Toastbrot in Brotwürfeln
- Vier Löffel Caesar-Salatsauce

**Masseinheiten**

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- 30 g Eisbergsalat
- 60 g Ei, gekocht
- 5 g Parmesan, gerieben
- Eine Scheibe Toastbrot in Brotwürfeln
- 30 g Caesar-Salatsauce

**Vorgehen**

- Halbes Pouletbrüstchen tranchieren und auf einen Teller legen.
- Eisbergsalat mit Caesar-Salatsauce vermengen und abschmecken.
- Gekochtes Ei hacken.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Salat mit Brotwürfeln, gehacktem Ei und Parmesan bestreuen.
- Grilliertes Pouletbrüstchen zum Salat anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Tranchierbrett und Messer (Pouletbrust)
- Drei Vorlegebestecke (Salat, Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Eine Pouletbrust grilliert
- Sechs gehäufte Esslöffel Eisbergsalat
- Zwei Scheiben Ananas
- Papaya (Fruchtfleisch einer Frucht)
- Macadamia-Nusskerne
- Drei Esslöffel Mayonnaise
- Ein Esslöffel Tomaten-Ketchup
- Tabasco rot
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

**Masseinheiten**

- Eine Pouletbrust grilliert
- 30 g Eisbergsalat
- Zwei Scheiben Ananas
- Papaya (Fruchtfleisch einer Frucht)
- Macadamia-Nusskerne
- 30 g Mayonnaise
- 10 g Tomaten-Ketchup
- Zwei Spritzer Tabasco rot
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

**Vorgehen**

- Halbes Pouletbrüstchen in Streifen schneiden und auf einen Teller legen.
- Ananas in Würfel schneiden und auf einen Teller legen.
- Papaya-Fruchtfleisch in Würfel schneiden und auf einen Teller legen.
- Mayonnaise mit Tomaten-Ketchup vermischen, mit Tabasco würzen und abschmecken.
- Eisbergsalat mit der Sauce vermischen und abschmecken.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat, Ananas und Papaya vermengen und auf dem Teller anrichten.
- Pouletbruststreifen und Macadamia-Nusskerne um den Salat herum anrichten.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Ein Teil Rotweinessig
- Drei Teile Olivenöl
- Vier Esslöffel Thunfisch in Öl
- Ein Teelöffel Senf
- Gepresste halbe Knoblauchzehe
- Zwei Esslöffel Tomatenachtel
- Zwei Esslöffel gekochte grüne Bohnen
- Zwei Teelöffel entsteinte grüne und schwarze Oliven
- Je ein Esslöffel grüne, gelbe und rote Paprika in Streifen
- Vier Esslöffel Kartoffelsalat
- Zwei gekochte Eier in Vierteln
- Vier Sardellenfilets
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Wenige Kapern
- Verschiedene Kräuter

**Masseinheiten**

- 4 cl Rotweinessig
- 8 cl Olivenöl
- 100 g Thunfisch in Öl
- 10 g Senf
- Gepresste Knoblauchzehe
- 40 g Tomatenachtel
- 40 g gekochte grüne Bohnen
- 10 g eintesteinte grüne und schwarze Oliven
- Je 15 g grüne, gelbe und rote Paprika in Streifen
- 40 g Kartoffelsalat
- Zwei gekochte Eier in Vierteln
- Vier Sardellenfilets
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 5 g Kapern
- Verschiedene Kräuter

**Vorgehen**

- Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch und Essig mit langsam einlaufendem Öl verrühren.
- Tomaten, Bohnen, Oliven, Paprika, kleine Thunfischstücke und den Kartoffelsalat vorsichtig marinieren.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Mit grösseren Thunfischstücken belegen.
- Mit Eivierteln, Sardellenfilets, Kapern und Kräutern ausgarnieren.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei pochierte Pouletbrüste in Würfel geschnitten
- Wenige Spritzer Tabasco
- Ein Teelöffel englischer Senf
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Zwei Esslöffel Endiviansalat in Streifen
- Zwei Esslöffel Tomaten in Achteln
- Zwei Esslöffel Paprika in Streifen
- Zwei Esslöffel Ananaswürfel
- Zwei Esslöffel Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Orientalische Kräuter

**Masseinheiten**

- Zwei pochierte Pouletbrüste in Würfel geschnitten
- 0,5 cl Tabasco
- 10 g englischer Senf
- 0.5 cl Zitronensaft
- 40 g Endivien in Streifen
- 40 g Tomaten in Achteln
- 30 g Paprika in Streifen
- 20 g Ananaswürfel
- 20 g Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Orientalische Kräuter

**Vorgehen**

- Salz, Pfeffer, Tabasco mit englischem Senf und Zitronensaft verrühren.
- Pouletwürfel, Endivien, Tomaten, Paprika und Ananas untermengen und marinieren.
- Mit Joghurt übergießen und verrühren.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Mit Kräutern ausgarnieren.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Esslöffel Äpfel Gala, ohne Kerngehäuse
- Zwei Esslöffel Papaya, Fruchtfleisch
- Zwei Esslöffel Ananas, frisch, geschält in Würfeln
- Zwei Esslöffel Orangen-Filets
- Ein Esslöffel Bananen, geschält
- Zwei Teelöffel Pinienkerne
- Zwei Esslöffel Mayonnaise
- Vier Spritzer Zitronensaft, frisch
- Ein Teelöffel Curry, Madras
- Ein Teelöffel Tomaten-Ketchup
- Worcestersauce
- Tabasco rot
- Sojasauce

**Masseinheiten**

- 30 g Äpfel, Gala, ohne Kerngehäuse
- 30 g Papaya, Fruchtfleisch
- 20 g Ananas, frisch, geschält in Würfeln
- 20 g Orangen-Filets
- 10 g Bananen, geschält
- 5 g Pinienkerne
- 40 g Mayonnaise
- 2 g Zitronensaft, frisch
- 4 g Curry Madras
- 5 g Tomaten-Ketchup
- Ein Spritzer Worcestersauce
- Ein Spritzer Tabasco rot
- Ein Spritzer Sojasauce

**Vorgehen**

- Alle Früchte in 1 cm grosse, gleichmässige Würfel schneiden.
- Mayonnaise mit den restlichen Saucenzutaten mischen.
- Zu den Früchten geben und vermengen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier Esslöffel Schafskäse (Feta)
- Zwei zerdrückte Knoblauchzehen
- Vier Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Tomatenwürfel
- Zwei Esslöffel Gurkenwürfel
- Zwei Esslöffel Paprikastreifen
- Zwei Teelöffel entkernte grüne Oliven
- Zwei Teelöffel entkernte schwarze Oliven
- Salz, schwarzer Pfeffer

**Masseinheiten**

- 80 g Schafskäse (Feta)
- Zwei zerdrückte Knoblauchzehe
- 40 g Olivenöl
- 40 g Tomatenwürfel
- 20 g Gurkenwürfel
- 30 g Paprikastreifen
- 10 g entkernte grüne Oliven
- 10 g entkernte schwarze Oliven
- Salz, schwarzer Pfeffer

**Vorgehen**

- Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl verrühren.
- Tomaten- und Gurkenwürfel, Paprikastreifen, Oliven begeben und vermengen.
- Am Schluss Schafskäse vorsichtig unterrühren.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Ein Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Spirituosen)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen gekochte Krevetten
- Zwei Portionen Salat in Streifen geschnitten
- Vier Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Esslöffel Ketchup
- Zwei Teelöffel geriebener Meerrettich
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- Zwei Teelöffel Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

#### Masseinheiten

- 100 g gekochte Krevetten oder Königscrevetten
- 60 g Salat in Streifen geschnitten
- 60 g Mayonnaise
- 30 g Ketchup
- 10 g geriebener Meerrettich
- 1 cl Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- 2 cl Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

### Vorgehen

---

- Mayonnaise, Ketchup, geriebener Meerrettich und Zitronensaft in eine Glasschüssel geben und gut mischen.
- Nach Belieben mit Pfeffer, Cayenne, Salz und Tabasco würzen.
- Je nach Gästewunsch mit Weinbrand oder einer anderen Spirituose verfeinern.
- Die Krevetten in die Schüssel geben und marinieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die marinierten Krevetten auf einem Vorspeiseteller oder in eine Cocktailschale auf Salatstreifen anrichten.
- Nach Belieben mit Petersilie oder Dill und einer Zitronenscheibe garnieren.
- Toast und Butter dazu servieren.



**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Ein Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Spirituosen)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen gekochte Krevetten
- Zwei Portionen Salat in Streifen geschnitten
- Vier Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Esslöffel Ketchup
- Zwei Teelöffel geriebener Meerrettich
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- Zwei Teelöffel Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

**Masseinheiten**

- 100 g gekochte Krevetten oder Königscrevetten
- 60 g Salat in Streifen geschnitten
- 60 g Mayonnaise
- 30 g Ketchup
- 10 g geriebener Meerrettich
- 1 cl Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- 2 cl Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

**Vorgehen**

- Krevetten mit Cognac marinieren.
- Meerrettich und Zitronensaft miteinander verrühren.
- Mayonnaise, Tomaten-Ketchup und Quark vermengen.
- Mit Paprika, Tabasco, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Je nach Geschmack mit Cognac verfeinern.
- Krevetten in die Cocktailsauce mischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Kopfsalatstreifen anrichten.
- Krevetten-Cocktail anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügungstehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.



### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Tranchierbrett und Messer (Pouletbrust)
- Ein Vorlegebesteck (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Spirituosen)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- Eine kleine Melone als Kugeln ausgestochen
- Zwei Viertel Endiviensalat
- Zwei Teelöffel Mayonnaise
- Zwei Teelöffel Vollrahm
- Vier Teelöffel Quark
- Zwei Esslöffel Weinbrand (Cognac)
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

#### Masseinheiten

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- 120 g Melone als Kugeln ausgestochen
- 20 g Endiviensalat
- 10 g Mayonnaise
- 10 g Vollrahm
- 20 g Quark
- 2 cl Weinbrand (Cognac)
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Halbes Pouletbrüstchen tranchieren und auf einen Teller legen.
- Mayonnaise, Quark und Vollrahm vermengen.
- Mit Pfeffer abschmecken.
- Geschmack mit Weinbrand (Cognac) verfeinern.
- Poulet und Melonenkugeln mischen.
- Ein passendes Anrichteschiff wählen.
- Endiviensalat anrichten und Poulet-Melonen-Kugeln platzieren.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Menge der Zutaten
- Vier Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen gebratenes Kalbsnierstück in Würfeln
- Vier Teelöffel Mangochutney
- Sechs gehäuften Esslöffel gekochter kalter Reis
- Sechs Esslöffel Naturjoghurt
- Sechs Esslöffel Sauerrahm
- Ein Teelöffel Currypulver oder Currypaste
- Zwei Esslöffel Mangowürfel
- Cayennepfeffer und Salz

#### Masseinheiten

- 100 g gebratenes Kalbsnierstück in Würfeln
- 40 g Mangochutney
- 60 g gekochter kalter Reis
- 60 g Naturjoghurt
- 60 g Sauerrahm
- 2 g Currypulver oder Currypaste
- 30 g Mangowürfel
- Cayennepfeffer und Salz

### Vorgehen

---

- Naturjoghurt, Sauerrahm und Mangochutney vermengen.
- Mit Curry, Pfeffer und Salz würzen.
- Reis und Kalbfleischwürfel untermischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Marinierte Kalbfleischwürfel anrichten.
- Ausgarnieren mit Mangowürfeln oder den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Naan (indisches Fladenbrot) servieren.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Ein Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten, Zubereiten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen gekochtes Hummerfleisch in Würfeln
- Sechs gehäufte Esslöffel Kopfsalatstreifen
- Zwei Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Teelöffel Weinbrand (Cognac)
- Ein Teelöffel Limettensaft
- Zwei Prisen Ingwer gemahlen
- Zwei Spritzer Tabasco
- Zwei Teelöffel Paprika edelsüss
- Zwei Schlagrahmrosetten
- Zwei Limettenscheiben
- Zwei Olivenscheiben
- Etwas Salz, Pfeffer

#### Masseinheiten

- 100 g Hummerfleisch in Würfeln
- 30 g Kopfsalatstreifen
- 30 g Mayonnaise
- 2 cl Cognac
- 1 cl Limettensaft
- 1 g Ingwer gemahlen
- 0,5 cl Tabasco
- 4 g Paprika edelsüss
- Zwei Schlagrahmrosetten
- Zwei Limettenscheiben
- Zwei Olivenscheiben
- Etwas Salz, Pfeffer

### Vorgehen

---

- Alle Zutaten für die Sauce mischen und abschmecken.
- Bauchige Gläser mit Salat auslegen.
- Hummer auf den Salat drappieren, mit der Sauce nappieren.
- Mit Schlagrahmrosette, Limettenscheibe und Olivenscheibe garnieren.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten, Zubereiten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen fein gehacktes Rindfleisch
- Zwei Teelöffel gehackte Schalotten
- Zwei Teelöffel gehackte Essiggurken
- Zwei Teelöffel gehackte Kapern
- Ein Teelöffel gehackte Sardellenfilets
- Zwei Teelöffel Eigelb
- Ein Teelöffel Dijon-Senf
- Ein Teelöffel Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- Vier Teelöffel Ketchup
- Ein Teelöffel Zitronensaft oder Weinessig
- Zwei Prisen Paprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zwei bis vier Spritzer Tabasco
- Je nach Geschmack wenige Spritzer Weinbrand

**Masseinheiten**

- 160 g fein gehacktes Rindfleisch (Filet oder Huft)
- 20 g gehackte Schalotten
- 20 g gehackte Essiggurken
- 12 g gehackte Kapern
- 5 g gehackte Sardellenfilets
- 10 g Eigelb
- 10 g Dijon-Senf
- 0.5 cl Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 32 g Ketchup
- 1 cl Zitronensaft oder Weinessig
- Eine Prise Paprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 0,5 bis 1 cl Tabasco
- Je nach Geschmack wenige Spritzer Weinbrand

**Vorgehen**

- Eigelb und wenig Öl miteinander vermengen.
- Die Zutaten dazugeben und gut miteinander mischen.
- Nach Belieben mit Pfeffer, Cayenne, Salz und Tabasco würzen.
- Je nach Gästewunsch mit Cognac oder einer anderen Spirituose verfeinern.
- Das gehackte Rindfleisch in die Schüssel geben und gut mischen.
- Die Menge Tatar auf zwei Portionen aufteilen.
- Das Tatar auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.
- Brioche oder Toast und Butter dazu servieren.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zehn Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen fein gehacktes Kalbfleisch
- Ein Teelöffel gehackte Schalotten
- Ein Teelöffel geriebener Ingwer
- Ein Teelöffel Koriandergrün, gehackt
- Zwei Teelöffel Sojasauce
- Ein Teelöffel Wasabi
- Ein Teelöffel Senf
- Ein Teelöffel Tamarindenpaste
- Zwei Teelöffel Ketchup
- Zwei Teelöffel Sesamöl
- Ein Teelöffel Chilisalز

#### Masseinheiten

- 160 g fein gehacktes Kalbfleisch (Filet oder Huft)
- 10 g gehackte Schalotten
- 2 g geriebener Ingwer
- 2 g Koriandergrün, gehackt
- 1 cl Sojasauce
- 5 g Wasabi
- 10 g Senf
- 2 g Tamarindenpaste
- 15 g Ketchup
- 1 cl Sesamöl
- 2 g Chilisalز

### Vorgehen

---

- Das Kalbfleisch mit allen Zutaten vermischen und mit Chilisalز abschmecken.
- Das Kalbfleisch begeben und untermischen.
- Ein passendes Anrichteschirr wählen.
- Tatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereiten/Öl und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen roher Thunfisch in Würfel geschnitten
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Ein Teelöffel gehackte Schalotten
- Eine Peperoncino feingeschnitten
- Ein Teelöffel geriebener Ingwer
- Zwei Teelöffel Tomatenwürfel
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Vier Spritzer Worcestersauce
- Zwei Prisen Fleur de sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nicht zu fein

#### Masseinheiten

- 100 g roher Thunfisch in Würfel geschnitten
- 2 cl Olivenöl
- 10 g gehackte Schalotten
- Eine Peperoncino feingeschnitten
- 2 g geriebener Ingwer
- 20 g Tomatenwürfel
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Worcestersauce
- Zwei Prisen Fleur de sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nicht zu fein

### Vorgehen

---

- Thunfisch, Schalotten, Peperoncino, Ingwer, Tomatenwürfel mit Olivenöl und Zitronensaft vermengen.
- Mit Worcestersauce, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Den Thunfisch begeben und untermischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Tatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.

**Mise en place Service**

---

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereiten/Öl und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Zwei Portionen fein geschnittener roher Lachs
- Zwei Teelöffel gehackte Schalotten
- Zwei Teelöffel gehackte Kapern
- Zwei Teelöffel gehackter Schnittlauch
- Ein halber Teelöffel gehackter Dill
- Zwei Teelöffel Olivenöl
- Ein halber Teelöffel Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Masseinheiten**

- 100 g fein geschnittener roher Lachs
- 20 g gehackte Schalotten
- 12 g gehackte Kapern
- 4 g gehackter Schnittlauch
- 0,5 g gehackter Dill
- 1 cl Olivenöl
- 0,5 cl Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Vorgehen**

---

- Lachs, Schalotten, Kapern, Schnittlauch, Dill, wenig Olivenöl und Zitronensaft vermengen.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Den Lachs beigeben und untermischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Lachstatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Vier Teelöffel für die Zutaten
- Ein Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten, Zubereiten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Vier Esslöffel Tomaten, getrocknet, gehackt
- Zwei Teelöffel Schalotten, geschält, gehackt
- Zwei Teelöffel Essiggurken, gehackt
- Zwei Oliven, grün, entsteint, gehackt
- Ein Teelöffel Kapern, gehackt
- Zwei Teelöffel Tomaten-Ketchup
- Ein Teelöffel Dijon-Senf
- Zwei Eigelb, pasteurisiert
- Einige Spritzer Cognac
- Einige Spritzer Sherry-Essig
- Zwei Prisen Paprika
- Zwei Spritzer Tabasco
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

#### Masseinheiten

- 80 g Tomaten, getrocknet, gehackt
- 20 g Schalotten, geschält, gehackt
- 20 g Essiggurken, gehackt
- Zwei Oliven, grün, entsteint, gehackt
- 6 g Kapern, gehackt
- 15 g Tomaten-Ketchup
- 10 g Dijon-Senf
- 20 g Eigelb, pasteurisiert
- 0,5 cl–1 cl Cognac
- 0,5 cl–1 cl Sherry-Essig
- 0,5 g Paprika
- 0,5 cl–1 cl Tabasco
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Tomaten-Ketchup, Dijon-Senf, Eigelb, Cognac, Sherry-Essig und Paprika verrühren.
- Gehackte Tomaten und die restlichen gehackten Zutaten begeben und verrühren.
- Mit Pfeffer und Tabasco abschmecken.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Tomaten-Tatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.