

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.