

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.