

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.