

### 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.