

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.