

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zehn Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

Mise en place Küche

Löffeleinheiten

- Zwei Portionen fein gehacktes Kalbfleisch
- Ein Teelöffel gehackte Schalotten
- Ein Teelöffel geriebener Ingwer
- Ein Teelöffel Koriandergrün, gehackt
- Zwei Teelöffel Sojasauce
- Ein Teelöffel Wasabi
- Ein Teelöffel Senf
- Ein Teelöffel Tamarindenpaste
- Zwei Teelöffel Ketchup
- Zwei Teelöffel Sesamöl
- Ein Teelöffel Chilisalز

Masseinheiten

- 160 g fein gehacktes Kalbfleisch (Filet oder Huft)
- 10 g gehackte Schalotten
- 2 g geriebener Ingwer
- 2 g Koriandergrün, gehackt
- 1 cl Sojasauce
- 5 g Wasabi
- 10 g Senf
- 2 g Tamarindenpaste
- 15 g Ketchup
- 1 cl Sesamöl
- 2 g Chilisalز

Vorgehen

- Das Kalbfleisch mit allen Zutaten vermischen und mit Chilisalز abschmecken.
- Das Kalbfleisch begeben und untermischen.
- Ein passendes Anrichteschirr wählen.
- Tatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.