

**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 (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Spirituosen)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen gekochte Krevetten
- Zwei Portionen Salat in Streifen geschnitten
- Vier Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Esslöffel Ketchup
- Zwei Teelöffel geriebener Meerrettich
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- Zwei Teelöffel Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

**Masseinheiten**

- 100 g gekochte Krevetten oder Königscrevetten
- 60 g Salat in Streifen geschnitten
- 60 g Mayonnaise
- 30 g Ketchup
- 10 g geriebener Meerrettich
- 1 cl Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- 2 cl Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

**Vorgehen**

- Krevetten mit Cognac marinieren.
- Meerrettich und Zitronensaft miteinander verrühren.
- Mayonnaise, Tomaten-Ketchup und Quark vermengen.
- Mit Paprika, Tabasco, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Je nach Geschmack mit Cognac verfeinern.
- Krevetten in die Cocktailsauce mischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Kopfsalatstreifen anrichten.
- Krevetten-Cocktail anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügungstehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.