

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereiten/Öl und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen fein geschnittener roher Lachs
- Zwei Teelöffel gehackte Schalotten
- Zwei Teelöffel gehackte Kapern
- Zwei Teelöffel gehackter Schnittlauch
- Ein halber Teelöffel gehackter Dill
- Zwei Teelöffel Olivenöl
- Ein halber Teelöffel Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Masseinheiten

- 100 g fein geschnittener roher Lachs
- 20 g gehackte Schalotten
- 12 g gehackte Kapern
- 4 g gehackter Schnittlauch
- 0,5 g gehackter Dill
- 1 cl Olivenöl
- 0,5 cl Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorgehen

- Lachs, Schalotten, Kapern, Schnittlauch, Dill, wenig Olivenöl und Zitronensaft vermengen.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Den Lachs begeben und untermischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Lachstatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.