

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

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

- Ein Teil Rotweinessig
- Drei Teile Olivenöl
- Vier Esslöffel Thunfisch in Öl
- Ein Teelöffel Senf
- Gepresste halbe Knoblauchzehe
- Zwei Esslöffel Tomatenachtel
- Zwei Esslöffel gekochte grüne Bohnen
- Zwei Teelöffel entsteinte grüne und schwarze Oliven
- Je ein Esslöffel grüne, gelbe und rote Paprika in Streifen
- Vier Esslöffel Kartoffelsalat
- Zwei gekochte Eier in Vierteln
- Vier Sardellenfilets
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Wenige Kapern
- Verschiedene Kräuter

**Masseinheiten**

- 4 cl Rotweinessig
- 8 cl Olivenöl
- 100 g Thunfisch in Öl
- 10 g Senf
- Gepresste Knoblauchzehe
- 40 g Tomatenachtel
- 40 g gekochte grüne Bohnen
- 10 g eintesteinte grüne und schwarze Oliven
- Je 15 g grüne, gelbe und rote Paprika in Streifen
- 40 g Kartoffelsalat
- Zwei gekochte Eier in Vierteln
- Vier Sardellenfilets
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 5 g Kapern
- Verschiedene Kräuter

**Vorgehen**

- Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch und Essig mit langsam einlaufendem Öl verrühren.
- Tomaten, Bohnen, Oliven, Paprika, kleine Thunfischstücke und den Kartoffelsalat vorsichtig marinieren.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Mit grösseren Thunfischstücken belegen.
- Mit Eivierteln, Sardellenfilets, Kapern und Kräutern ausgarnieren.