

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei 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**

- Zwei pochierte Pouletbrüste in Würfel geschnitten
- Wenige Spritzer Tabasco
- Ein Teelöffel englischer Senf
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Zwei Esslöffel Endiviansalat in Streifen
- Zwei Esslöffel Tomaten in Achteln
- Zwei Esslöffel Paprika in Streifen
- Zwei Esslöffel Ananaswürfel
- Zwei Esslöffel Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Orientalische Kräuter

Masseinheiten

- Zwei pochierte Pouletbrüste in Würfel geschnitten
- 0,5 cl Tabasco
- 10 g englischer Senf
- 0.5 cl Zitronensaft
- 40 g Endivien in Streifen
- 40 g Tomaten in Achteln
- 30 g Paprika in Streifen
- 20 g Ananaswürfel
- 20 g Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Orientalische Kräuter

Vorgehen

- Salz, Pfeffer, Tabasco mit englischem Senf und Zitronensaft verrühren.
- Pouletwürfel, Endivien, Tomaten, Paprika und Ananas untermengen und marinieren.
- Mit Joghurt übergießen und verrühren.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Mit Kräutern ausgarnieren.