

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Tranchierbrett und Messer (Pouletbrust)
- Ein Vorlegebesteck (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Spirituosen)



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- Eine kleine Melone als Kugeln ausgestochen
- Zwei Viertel Endiviensalat
- Zwei Teelöffel Mayonnaise
- Zwei Teelöffel Vollrahm
- Vier Teelöffel Quark
- Zwei Esslöffel Weinbrand (Cognac)
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Masseinheiten

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- 120 g Melone als Kugeln ausgestochen
- 20 g Endiviensalat
- 10 g Mayonnaise
- 10 g Vollrahm
- 20 g Quark
- 2 cl Weinbrand (Cognac)
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Vorgehen

- Halbes Pouletbrüstchen tranchieren und auf einen Teller legen.
- Mayonnaise, Quark und Vollrahm vermengen.
- Mit Pfeffer abschmecken.
- Geschmack mit Weinbrand (Cognac) verfeinern.
- Poulet und Melonenkugeln mischen.
- Ein passendes Anrichteschirr wählen.
- Endiviensalat anrichten und Poulet-Melonen-Kugeln platzieren.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.