

Mise en place Service

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



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Weissweinessig
- Vier Esslöffel Sonnenblumenöl
- Zwei Teelöffel grobkörniger Senf
- Zwei Teelöffel Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Masseinheiten

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Sonnenblumenöl
- 20 g grobkörniger Senf
- 20 g Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorgehen

- Senf mit Weissweinessig verrühren.
- Sonnenblumenöl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Rahm unterziehen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.