

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Vier Teelöffel für die Zutaten
- Ein Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten, Zubereiten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Vier Esslöffel Tomaten, getrocknet, gehackt
- Zwei Teelöffel Schalotten, geschält, gehackt
- Zwei Teelöffel Essiggurken, gehackt
- Zwei Oliven, grün, entsteint, gehackt
- Ein Teelöffel Kapern, gehackt
- Zwei Teelöffel Tomaten-Ketchup
- Ein Teelöffel Dijon-Senf
- Zwei Eigelb, pasteurisiert
- Einige Spritzer Cognac
- Einige Spritzer Sherry-Essig
- Zwei Prisen Paprika
- Zwei Spritzer Tabasco
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Masseinheiten

- 80 g Tomaten, getrocknet, gehackt
- 20 g Schalotten, geschält, gehackt
- 20 g Essiggurken, gehackt
- Zwei Oliven, grün, entsteint, gehackt
- 6 g Kapern, gehackt
- 15 g Tomaten-Ketchup
- 10 g Dijon-Senf
- 20 g Eigelb, pasteurisiert
- 0,5 cl–1 cl Cognac
- 0,5 cl–1 cl Sherry-Essig
- 0,5 g Paprika
- 0,5 cl–1 cl Tabasco
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Vorgehen

- Tomaten-Ketchup, Dijon-Senf, Eigelb, Cognac, Sherry-Essig und Paprika verrühren.
- Gehackte Tomaten und die restlichen gehackten Zutaten begeben und verrühren.
- Mit Pfeffer und Tabasco abschmecken.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Tomaten-Tatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.