

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereiten/Öl und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen roher Thunfisch in Würfel geschnitten
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Ein Teelöffel gehackte Schalotten
- Eine Peperoncino feingeschnitten
- Ein Teelöffel geriebener Ingwer
- Zwei Teelöffel Tomatenwürfel
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Vier Spritzer Worcestersauce
- Zwei Prisen Fleur de sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nicht zu fein

Masseinheiten

- 100 g roher Thunfisch in Würfel geschnitten
- 2 cl Olivenöl
- 10 g gehackte Schalotten
- Eine Peperoncino feingeschnitten
- 2 g geriebener Ingwer
- 20 g Tomatenwürfel
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Worcestersauce
- Zwei Prisen Fleur de sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nicht zu fein

Vorgehen

- Thunfisch, Schalotten, Peperoncino, Ingwer, Tomatenwürfel mit Olivenöl und Zitronensaft vermengen.
- Mit Worcestersauce, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Den Thunfisch begeben und untermischen.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Tatar anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.
- Mit Toast und Butter servieren.