

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffeleinheiten

- Zwei Portionen halbierte Erdbeeren
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Ein bis zwei Esslöffel Kirsch
- Schwarzer oder rosa Pfeffer aus der Mühle
- Zwei Kugeln Vanilleeis

Masseinheiten

- 120 g halbierte Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 1–2 cl Kirsch
- Schwarzer oder rosa Pfeffer aus der Mühle
- Zwei Kugeln Vanilleeis

Vorgehen

- Butter und Zucker in der Pfanne vergehen lassen.
- Erdbeeren dazugeben und stetig wenden.
- Mit wenig schwarzem oder rosa Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Mit Kirsch flambieren.
- Die Erdbeeren in einem tiefen Teller oder einer Glasschale anrichten und eine Kugel Vanilleeis in die Mitte setzen.