

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen Kalbsfilet in Würfeln
- Drei Esslöffel Asbach Uralt
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier Esslöffel halbierte und entkernte Trauben
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- Zwei Portionen Kalbsfilet à je 120 g in Würfeln
- 3 cl Asbach Uralt
- 40 g Butter
- 60 g halbierte und entkernte Trauben (weiss oder rot)
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Butter in der Pfanne erhitzen, Kalbsfiletwürfel kurz anbraten. Mit Asbach Uralt flambieren.
- Mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen.
- Trauben begeben und erhitzen. Die Sauce würzen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptspeiseteller mit Beilagen anrichten.