

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Vier Teelöffel, ein Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Grappa
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Ein Teelöffel gehackte Knoblauchzehen
- Sechs Esslöffel Chardonnay
- Ein Teelöffel sehr feingehackter Dill

#### Masseinheiten

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 2 cl Olivenöl
- 2 cl Grappa
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 10 g gehackte Knoblauchzehen
- 10 cl Chardonnay
- 1 g sehr feingehackter Dill

### Vorgehen

---

- Krevetten mit Salz und Pfeffer würzen.
- Olivenöl erhitzen und Riesenkrevetten anbraten.
- Den Grappa in die Pfanne giessen.
- Die Riesenkrevetten flambieren.
- Die Riesenkrevetten warmstellen.
- Den Bratensatz in der Pfanne mit Butter lösen.
- Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
- Mit Chardonnay ablöschen und einreduzieren.
- Die Riesenkrevetten begeben.
- Mit gehacktem Dill bestreuen.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.