

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier Esslöffel Speck- oder Schinkenstreifen
- Ein Eigelb
- Acht Esslöffel Parmesan (gerieben)
- Sechs Esslöffel Rahm
- Sechs Esslöffel Brühe
- Salz, Pfeffer

Masseinheiten

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 80 g Speck- oder Schinkenstreifen
- Ein Eigelb
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 1 dl Rahm
- 1 dl Brühe
- Salz, Pfeffer

Vorgehen

- In der Glasschüssel Rahm, Eigelb und Parmesan gut vermischen.
- Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Speckwürfel in Butter anbraten.
- Mit Fleischbrühe ablöschen.
- Die vorgekochten Spaghetti begeben und unter ständiger Bewegung erwärmen.
- Rahm-, Ei-, Käsemischung begeben und Hitze sofort reduzieren.
- Spaghetti in der Sauce wenden, bis die Sauce cremig ist. Die Temperatur darf nicht höher gestellt werden.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten und garnieren.