

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel, drei Esslöffel für die Zutaten
- Vorlegebesteck (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
- Fünf Esslöffel Rindszunge in Streifen geschnitten
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Zwei Esslöffel Tomatenpürree
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Zwei Esslöffel Parmesan
- Fein gehackter Oregano und Basilikum
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 100 g Rindszunge in feine Streifen geschnitten
- 10 cl Demi-Glace
- 40 g Tomatenpürree
- 10 cl Vollrahm
- 20 g Parmesan
- Fein gehackter Oregano und Basilikum
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Vollrahm und Parmesan in einer Glasschüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Rindszungenstreifen in der Pfanne sautieren, Tomatenwürfel, Demi-Glace und fein gehackten Oregano und Basilikum begeben.
- Die Spaghetti darin wärmen.
- Das Saucengemisch nach und nach begeben und vermischen.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten.