Fischstäbchen und Trockenreis mit Tartare Sauce

von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

45 Stück Fischstäbli	ca. 200 °C Umluft für 12–18 Minuten Bei 3–4 Blechen gleichzeitig kann es etwas länger dauern Nicht zu eng legen, sonst werden sie eher weich als knusprig.
800 g Langkornreis	Das Verhältnis Reis: Flüssigkeit beträgt 1 : 1.5 Trockenreis/Kreoler Art: Den Reis im Salzwasser sprudelnd kochen
1.5 Liter Wasser	
10 g Salz	
500 g Mayonnaise	Fertigprodukt aus Top CC