Fischstäbli mit Petersilienkartoffeln, Spinat, Rüebli und Tartarsauce

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Angepasst nach HeLa 24

40 Stück Fischstäbli	+Gemüsestäbchen als Vegivariante (Alnatura)
1.8 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in Stücke schneiden,10-15 min. im Salzwasser kochen
80 g Butter	schmelzen
5.6 g Peterli	Gefriergetrocknet zum geschmolzenen Butter geben und Kartoffeln darin wenden 15g getrocknet=40g frisch
2.0 Stück Eier	nicht alles Eiweiss verwenden
10 g Senf	1TL=5gr
1.25 cl Essig	
2.5 g Salz	1TL=5g
2.0 dl Öl	mit Ei, Senf, Essig und Salz zu einer dicken Mayonnaise pürieren
1.0 Stück Eier	gekocht in Würfeli schneiden
160 g Essiggurken	in Würfeli schneiden
50 g Zwiebeln	in Würfeli schneiden
* 12.5 g Peterli	fein schneiden
1.0 g Salz	nach bedarf
0.1 g Pfeffer	nach Bedarf Eier, Zwiebeln, Essiggurken, Peterli, Salz und Pfeffer von Hand unter die Mayonnaise ziehen.
550 g Rahmspinat (gefrohren)	nach Packungsangabe kochen
90 g Bratbutter	erhitzen
900 g Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, zum Butter geben und andünsten.
15 g Zucker	zu den Rüebli geben, middünsten (leicht caramelisieren) 1EL=15gr
5 dl Wasser	
5.0 g Bouillion	ablöschen und aufkochen, ca15 Min. zugedeckt Weichgaren

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*