

Fischstäbli mit Petersilienkartoffeln, Spinat, Rüebli und Tartarsauce

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Angepasst nach HeLa 24

260 Stück Fischstäbli	+Gemüsestäbchen als Vegivariante (Alnatura)
11.7 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in Stücke schneiden, 10-15 min. im Salzwasser kochen
520 g Butter	schmelzen
36.4 g Peterli	Gefriergetrocknet zum geschmolzenen Butter geben und Kartoffeln darin wenden 15g getrocknet=40g frisch
13 Stück Eier	nicht alles Eiweiss verwenden
65 g Senf	1TL=5gr
8.13 cl Essig	
16.3 g Salz	1TL=5g
1.3 Liter Öl	mit Ei, Senf, Essig und Salz zu einer dicken Mayonnaise pürieren
6.5 Stück Eier	gekocht in Würfeli schneiden
1.04 kg Essiggurken	in Würfeli schneiden
325 g Zwiebeln	in Würfeli schneiden
1.625 Bund Peterli	fein schneiden
6.5 g Salz	nach bedarf
0.65 g Pfeffer	nach Bedarf Eier, Zwiebeln, Essiggurken, Peterli, Salz und Pfeffer von Hand unter die Mayonnaise ziehen.
3.58 kg Rahmspinat (gefrohren)	nach Packungsangabe kochen
585 g Bratbutter	erhitzen
5.85 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, zum Butter geben und andünsten.
97.5 g Zucker	zu den Rüebli geben, middünsten (leicht caramolisieren) 1EL=15gr
3.25 Liter Wasser	
32.5 g Bouillion	ablöschen und aufkochen, ca 15 Min. zugedeckt Weichgaren