

Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Spinat, und Tartarsauce

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Angepasst nach HeLa 24

240 Stück Fischstäbli	+Gemüsestäbchen als Vegivariante (Alnatura)
10.8 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in Stücke schneiden, 10-15 min. im Salzwasser kochen
480 g Butter	schmelzen
33.6 g Peterli	Gefriergetrocknet zum geschmolzenen Butter geben und Kartoffeln darin wenden 15g getrocknet=40g frisch
12 Stück Eier	nicht alles Eiweiss verwenden
60 g Senf	1TL=5gr
7.5 cl Essig	
15 g Salz	1TL=5g
1.2 Liter Öl	mit Ei, Senf, Essig und Salz zu einer dicken Mayonnaise pürieren
6.0 Stück Eier	gekocht in Würfeli schneiden
960 g Essiggurken	in Würfeli schneiden
300 g Zwiebeln	in Würfeli schneiden
1.5 Bund Peterli	fein schneiden
6.0 g Salz	nach bedarf
0.6 g Pfeffer	nach Bedarf Eier, Zwiebeln, Essiggurken, Peterli, Salz und Pfeffer von Hand unter die Mayonnaise ziehen.
8.7 kg Rahmspinat (gefrohren)	nach Packungsangabe kochen