

Fisch m. Krenveloute u. Wurzelg. Klima TrKü

Fisch Krenveloute_T HptSp Fisch

100 Portionen**HptSp Fisch**

| Menge | Einheit | Material | Ablaufschritt / Information |
|---|---------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Für die Veloute: | | | |
| 0,3571 | Liter | Olivenöl 1 lt | |
| 4,2857 | kg | Zwiebel rot lose Regional | |
| 0,1893 | Liter | Bio Apfelessig 5% PET 5lt | |
| 8,9286 | Liter | Wasser | |
| 2,6071 | Liter | Creme Legere 33% 1 lt | |
| 0,6000 | kg | Krenwurzeln frisch Regional | |
| 171,4286 | Gramm | Speisesalz jodiert 10 kg | |
| 85,7143 | Gramm | FischDelMare Gewürzmischung Fisch | |
| Für die Mehl-Wasser-Bindung: | | | |
| 0,5714 | kg | Weizenmehl glatt T 480 1 kg | |
| 1,1429 | Liter | Wasser | |
| 22,0000 | Liter | Gesamtmenge Liter | |
| Zubereitung: | | | |
| -Zwiebel und Knoblauch schälen | | | |
| -Zwiebel 3-5mm streifen schneiden, | | | |
| -in Olivenöl glasig andünsten, | | | |
| -mit Wasser aufgießen, aufkochen, | | | |
| -Creme Legere und Fischgewürz begeben | | | |
| -Kren reißen und begeben, | | | |
| -Wurzelgemüwestreifen begeben, | | | |
| -4 bis 5 Minuten kochen, Gemüse gut bissfest, | | | |
| -Sauce mit Mehl-Wasser binden | | | |
| -1x gut aufkochen, | | | |
| -mit Salz und Zitrone würzig abschmecken, | | | |
| -Lauch und Zucchiniestreifen begeben, | | | |
| -1 Portion = 220g Krenveloute mit Gemüse | | | |
| Für die Gemüseeinlage: | | | |
| 1,6071 | kg | Karotten frisch Regional | |
| 1,6071 | kg | Karotten gelb frisch Regional | |
| 0,8000 | kg | Pastinake frisch Regional | |
| 0,8000 | kg | Sellerie frisch, ganz Regional | |
| 0,6000 | kg | Lauch/Porree frisch ganz Regional | |
| 1,0000 | kg | Zucchini frisch ganz Regional | |
| Zubereitung: | | | |
| -Gemüse waschen, | | | |
| -Wurzelgemüse schälen, | | | |
| -alles in Streifen 3mm julienne schneiden, | | | |
| -Länge 3 bis 4cm | | | |
| -im Velouteansatz | | | |
| -bissfest kochen, | | | |
| -TIPP: Farbe erhalten | | | |
| -Zucchini und Lauch zuletzt | | | |
| -in die gebundene Sauce begeben | | | |

Fisch m. Krenveloute u. Wurzelg. Klima TrKü

Fisch Krenveloute_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch



| Menge | Einheit | Material | Ablaufschritt / Information |
|----------|---------|----------------------------|-----------------------------|
| 10,0000 | kg | Fischfilet frisch Regional | |
| 200,0000 | Gramm | Petersilie glatt Regional | |
| 0,8000 | kg | Zitronen unbehandelt | |

Zubereitung:

- Rohes Fischfilet in kleine
- Stücke (25-35g) schneiden,
- 100g roh = 3 Stück = 1 Portion
- Petergrün hacken (zum Bestreuen)
- Zitronen in Spalten schneiden (als Beigabe)

Vorbereitung:

- je Blech GN1/1 65mm 10 Portionen
- 2200g Veloute
- 1000g Fischfilet geschnitten

Fertigstellung:

- Kombidämpfer vorheizen
- Programm Finsalisieren, Behälter,
- Kombidampf, ohne Kerntemperaturfühler
- 18 Minuten
- mit frischer Petersilie bestreuen
- Zitronenspalte als Beigabe