

Fischpfanne mit Rahmkartoffeln Klima TrKü

Fischpfanne_h_T HptSp Fisch

100 Portionen**HptSp Fisch**

100 Portionen Port. je 427kcal, 1794kJ, 2,62BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
Für die Fischeinlage:			
3,0000	kg	Forellenfilet frisch Regional	
3,0000	kg	Saiblingfilet frisch Regional	
3,0000	kg	Welsfilet frisch Regional	
90,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
5,2500	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
0,0600	Liter	Zitronensaft 100 % EW; 1 lt	
zum Befetten der Bleche GN1/1			
0,0585	Liter	Olivenöl 1 lt	
Vorerbeitung:			
-Fischfilet in ca. 3-4cm große			
Stücke schneiden			
-mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft			
würzen,			
-auf befettete Bleche verteilen,			
-nicht überlappend			
-Garen: Programm RATIONAL			
-FISCH / MARINIERT / HELL			
-KT 72°C (5 Minuten)			
-vorheizen			
oder			
-120°C Kombidampf (90 Dampf/10 Heißluft)			
-ca. 5 Minuten (KT 72°C)			
-vorheizen			
-1 Portion = 90g fertig			
Für die Rahmsauce:			
0,7500	kg	Weizenmehl griffig Typ 480 1kg	
0,7500	Liter	Tafelöl PET 10 lt	
15,0000	Packung	H-Milch laktosefrei 1,5% 1lt	
165,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
15,0000	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen; 1.200 ccm	
7,5000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
2,0000	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
17,0000	Liter	Gesamtmenge Liter	
Zubereitung:			
-Mehl in Öl anschwitzen, helle Roux			
-Milch mit Gewürzen erhitzen			
-Roux zügig in die heiße Milch einrühren,			
-Creme legere zugeben,			
-mit Stabmixer glattrühren			
Für die Einlage:			
13,0000	kg	Kartoffeln roh Scheiben Regional	
150,0000	Gramm	Dille frisch	
75,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
Als Garnitur:			
1,6000	kg	Broccoli frisch Regional	
0,2000	kg	Cocktail Tomaten frisch im Ganzen	
Vorbereitung:			

Fischpfanne mit Rahmkartoffeln Klima TrKü

Fischpfanne_h_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch

100 Portionen Port. je 427kcal, 1794kJ, 2,62BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			-Erdäpfelscheiben dämpfen,
			-Dille mit Stängel fein schneiden,
			-Frischen Brokkoli in kleine Röschen schneiden, den Stängel mitverwenden!,
			und würfelig schneiden,
			-Brokkoli bissfest vorblanchieren,
			-Cocktailtomaten vierteln,
			-Bechamel glattrühren,
			-Erdäpfel, Bechamel und Dille
			und Salz kalt vermengen
			-in GN1/1 65mm 4cm hoch füllen
			Finalisieren:
			RATIONAL PROGRAMM FINALISIEREN
			BEHÄLTER / KOMBIDAMPF / gesamt: 22-25 Minuten
			-Rahmerdäpfel erhitzen
			nach ca. 14 Minuten FISCH und
			Brokkoli darauf verteilen
			-8 Minuten fertig erhitzen,
			-mit Cocktailtomaten garnieren.