

Welsfilet mit Kräuterkruste Klima TrKü

Wels grat 2_T HptSp Fisch

100 Portionen**HptSp Fisch**

100 Portionen Port. je 407kcal, 1708kJ, 0,59BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
12,0000	kg	Welsfilet frisch Regional	
			zum Würzen
100,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
6,6667	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
0,1333	Liter	Zitronensaft 100 % EW; 1 lt	
			zum Befetten der Bleche GN1/1
0,0667	Liter	Olivenöl 1 lt	
			Zubereitung:
			-Welsfilet portionieren
			-ca. 120g roh
			-mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft
			würzen,
			-auf befettete Bleche legen
			-pro GN1/1 12-15 Portionen
			-Programm RATIONAL
			-FISCH / MARINIERT / HELL
			-KT 72°C (10 Minuten)
			-vorheizen
			oder
			-120°C Kombidampf (90 Dampf/10 Heißluft)
			-ca. 10 Minuten (KT 72°C)
			-vorheizen
			-1 Portion = 90g fertig
			Finalisieren:
			RATIONAL PROGRAMM
			Finalisieren / Behälter / Kombidampf / ohne
			8 Minuten KT 75°C
			RATIONAL / Kombidampf/
			140°C / 10 Minuten KT 75°C
5,4000	Liter	Qimiq Sahnebasis 1000 ml Regional	
2,7000	kg	Löffelkäse 10% 5kg Regional	
0,5556	kg	Bäckerbrösel 1 kg	
80,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
27,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
5,5556	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
45,0000	Gramm	Dille frisch	
			Zubereitung:
			-frische Dille hacken,
			-alle Zutaten
			im Rührkessel einwiegen,
			-mit dem Bischof-Knethaken
			cremig rühren,
			-mittlere Rührstufe!!
			-Für 1 Portion Fisch ca. 90g Masse
			TIPP: Masse mit Einweg-Dressiersack
			auf das Fischfilet aufdressieren.