

**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			
Finalisiieren / 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 aufdressingieren.