

# Fischkartoffelgratin von Retu

Mengen für 29 Personen

87 g Butter	
3.77 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln kochen und anschliessend in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze (Umluft 150°C) vorheizen.
2.9 kg Kabeljaufilet	Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln. Salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.
1.09 kg Mozzarella	Die Tomaten in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen, salzen und pfeffern.
3.77 kg Tomaten	
2.9 dl Zitronensaft	
2.9 g Pfeffer	
29 g Senf	Den Fisch, den Mozzarella, die Kartoffeln und die Tomatenscheiben abwechselnd und überlappend in die Auflaufform schichten.
8.7 dl Rahm	
580 g Reibkäse	Den Rahm mit dem Reibkäse vermischen und den Ingwer beifügen.
14.5 g Ingwer	Raffeln.