

Fischstäbli mit Petersilienkartoffeln, Spinat, Rüebli und Tartarsauce

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

35 Stück Fischstäbli	Gemüsebällchen als Vegivariante
1.8 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in Stücke schneiden, 10-15 min. im Salzwasser kochen
80 g Butter	schmelzen
15 g Peterli	Gefriergetrockneter Peterli zum geschmolzenen Butter geben und Kartoffeln darin wenden 15g getrocknet=40g frisch
2.0 Stück Eier	nicht alles Eiweiss verwenden
10 g Senf	1TL=5gr
1.25 cl Essig	
2.5 g Salz	1TL=5g
2.0 dl Öl	mit Ei, Senf, Essig und Salz zu Mayonnaise pürieren
1.0 Stück Eier	gekocht in Würfeli schneiden
160 g Essiggurken	in Würfeli schneiden
50 g Zwiebeln	in Würfeli schneiden
* 12.5 g Peterli	fein schneiden Gefriergetrocknet 8gr
1.0 g Salz	nach bedarf
0.1 g Pfeffer	nach Bedarf Eier, Zwiebeln, Essiggurken, Peterli, Salz und Pfeffer mit der Mayonnaise mischen
550 g Rahmspinat (gefrohren)	nach Packungsangabe kochen
90 g Bratbutter	erhitzen
900 g Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, zum Butter geben und andünsten.
15 g Zucker	zu den Rüebli geben, middünsten (leicht caramolisieren) 1EL=15gr
5.0 Liter Wasser	
25 g Bouillion	ablöschen und aufkochen, ca 15 Min. zugedeckt Weichgaren

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g