



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Kurt Gloor

3. Okt. 2009

### Gebackener Fischzopf für 90 Personen als Vorspeise

90	Fischfilet (Victoriabarsch, Seelachs oder Wels)	Das Fischfilet, egal was man für einen Fisch nimmt, aber die oben aufgezählten eignen sich gut dazu, werden gewaschen und mit einem Küchentuch abgetupft.  Dann nimmt man das Filet längs und schneidet es in drei Streifen, aber nicht durch, damit es noch ein Filetstück ist.
	Salz, Pfeffer	Man würzt den Fisch mit Salz, Pfeffer und bespritzt ihn mit Zitrone und dann wird alles mit Senf bestrichen. Jetzt kann man die Streifen zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
	Zitronensaft	
	Senf	Danach wird das Blech mit dem Fisch in die Röhre gegeben und bei ca. 150° bis 180°C, ca. 10 min, maximal 15 min., gebacken.

### Fischsauce für 90 Personen als Vorspeise

8	Zwiebel gehackt	Die gehackte Zwiebel in der heissen Butter glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen.
160 gr	Butter	
1.2 L	Weisswein	Fischfond und Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
2 L	Fischfond	
2 L	Vollrahm	Mehl und Butter mit einer Gabel gut mischen und damit die Sauce binden, abschmecken.
	Salz, Pfeffer	
160 gr	Butter	
160 gr	Mehl	

### Wilder Reis für 90 Personen als Vorspeise

2.25 kg	Wilder Reis	Reis nach Anleitung auf der Packung kochen.
---------	-------------	---

### Fruchtsalat mit Vanilleglace für 90 Personen

Sirup:		Die Zutaten für den Sirup in eine grosse Schüssel geben, gut rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Ananassaft aus der Dose zum Sirup geben, alle anderen Dosensäfte wegschütten).
3 L	Weisswein	
2.25 kg	Zucker	
3 dl	Kirsch	
3 dl	Zitronensaft	Früchte rüsten, schneiden in den Sirup geben und wenn möglich mindestens eine Stunde ziehen lassen.
13.5 kg	Früchte nach Saison	
7.5 kg	Vanilleglace Erdbeersauce	