

Pasta «speciale»

Für die Feinschmecker: Feines Wallergulasch (4–6 Personen)

Zutaten

- 600 g Welsfilet (Alternative: Zander, Egli oder Rotbarsch)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, 30 g Butter
- 1 Schalotte, 250 ml Rahm
- 100 ml Weisswein, 250 ml Gemüsebrühe
- 750 g Kartoffeln, geschält
- Rosenpaprika (Pulver), 1 Msp gemahlene Kümmel, 1 Msp Zitronenabrieb, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer
- Etwas Mais- oder Speisestärke

Zubereitung

1. Welsfilet in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und waschen. Den Knoblauch fein hacken.
2. Die Kartoffeln in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Schalotte fein würfeln.
3. Die Kartoffelwürfel in kochendem Wasser kurz blanchieren (kochen), sodass sie noch gut Biss haben. Abgiessen und einen Moment auf einem sauberen Küchenhandtuch ausdampfen lassen.
4. Die Welsfiletwürfel salzen und in der Stärke wälzen. Anschliessend scharf anbraten, aber nicht zu lange, sonst wird er trocken. Den Fisch nun aus der Pfanne nehmen.
5. In einer neuen Pfanne die Schalotten und den Knoblauch mit der Butter andünsten. Rosenpaprika dazugeben und schnell ablöschen. Aber Vorsicht: Paprikapulver verbrennt wie Curry sehr schnell in der Pfanne und schmeckt dann bitter. Mit dem Weisswein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Die Gemüsebrühe und den Rahm dazugeben, aufkochen und abschmecken mit den anderen Gewürzen.
6. Gegebenenfalls mit etwas Stärke (vorher kalt mit etwas Wasser anrühren) abbinden.
7. Nun die Frühlingszwiebeln in die Sauce geben. In der Zwischenzeit die Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit etwas Rapsöl goldbraun braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenthymian würzen. Nun den Fisch in die Sauce geben und einmal kurz aufkochen.
8. Unsere hausgemachten Tagliatelle Luna dazu servieren.

En Guete wünschen Heidi & Vanja:
Ihre Pastaspezialisten!



The page is decorated with various pasta shapes in small white square frames, scattered around the text. The shapes include farfalle, tubular, spiral, bow-tie, and shell-like pasta.

Heidi:

Seit 2001 in der Brühlgut Stiftung, zuerst in der Bäckerei, seit 2010 in der Kantine und Produktion der Eigenprodukte Food tätig. Als Arbeitsagogin hat sie immer ein offenes Ohr für die Bedürfnisse unserer Klienten. Reist sehr gerne in weit entfernte Länder und lässt sich durch die fremdländische Küche gerne inspirieren.

Vanja:

Vanja ist seit 2010 bei uns im Betrieb. Nach ihrer Lehre ist sie bei uns geblieben. Am liebsten isst sie unsere Pasta mit Carbonara-Sauce.

Brühlgut Stiftung:

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädeli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.



Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:

Daniela Sigg

052 208 13 90, daniela.sigg@bruehlgut.ch

Unsere Pastasorten:

- Gletscherhüetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

Unsere Saucen:

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

www.bruehlgut-shop.ch