



gastro**news**

Ausgabe 40 | September 2015

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü** **Ulm** – catering & events

Preisrätzel
auf Seite **4**

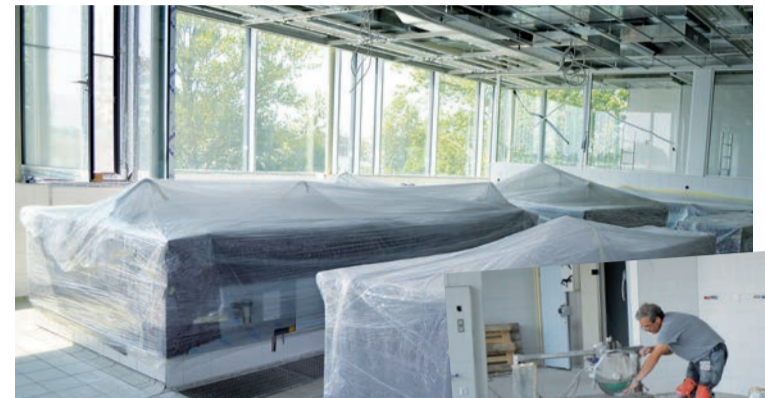


INHALT

Die gastromenü Manufaktur steht kurz vor dem Umzug	1
Expertenrunde – Unser Metzgerteam	1
FESSMANN Anlagenbau – unser Partner für Universalrauchanlagen	2
gastro splitter	2
„Auf ein Wort“ von Thomas Eifert	2
inbalance – Genussvoll in die Herbstzeit	3
Power Briefing – die neue Schulungsstrategie in unseren Betriebsrestaurants	3
Hätten Sie’s gewusst? Zwiebeln haben’s in sich	3
AußerGewöhnlich Lago erhält „CHEFS TROPHY AUSZEICHNUNG“	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept	4
Das Gewinnspiel	4



Die neue **gastromenü** Manufaktur



Die derzeit noch mumifizierte Küchenanlage

Die **gastromenü** Manufaktur steht kurz vor dem Umzug

Der Countdown läuft...

Seit April 2014 wurde in unserer Zentrale im Ulmer Donautal nicht nur gekocht was das Zeug hält, sondern auch auf’s heftigste gegraben und gebaut – wir berichteten in der letzten **gastro**news Ausgabe vom Mai 2015 davon.

Ziel der Baumaßnahme ist es, unser bereits bestehendes Gebäude in der Steinbeisstr. 7 im Ulmer Donautal mit einem innovativen Neubau zu verbinden, um so die Erweiterung unseres Angebotes in allen Bereichen der Manufaktur und der Herstellung von high end Produkten zu ermöglichen.

Wir haben es fast geschafft! Im Herbst findet unser großer Umzug statt. 4500 m² Fliesen wurden an Wänden und Böden verarbeitet. Somit steht uns nun eine zusätzliche Fläche von 2300 m² im Neubau zur Verfügung. Alle neuen Räumlichkeiten sind hell, küchentechnisch auf den

allerneuesten Stand gebracht, praktisch gestaltet und auf die jeweiligen Bedürfnisse angepasst worden.

Unsere Patisserie wurde technisch ausgerüstet und maschinell so ausgestattet, dass das Küchenteam sich in Zukunft nach Herzenslust unter besten Arbeitsbedingungen mit der Herstellung von feinen Backwaren, schmackhaften Pralinen, leckerem Eis, exklusiven Parfaits, Cremes und allerlei verschiedenen Sorten von Mousse beschäftigen kann.

In unserer Metzgerei haben wir durch verschiedene Investitionen sowie einige Neuanschaffungen nun die Möglichkeit unser Qualitätsniveau weiter zu steigern und die Fisch-, Fleisch- und Wurstverarbeitung zu optimieren. Unser „Experten-Team“ freut sich darauf bald loslegen zu können.

Sauberkeit und einwandfreie Hygiene gewährleistet ab sofort eine Osmose-Spülstraße, die für die perfekte Desinfektionsreinigung von Transportbehältern, Edelstahlmehrwegbehältern, Geschirr, Besteck und allen anderen Utensilien des Küchenbereiches, eingesetzt wird.

Auch größere Lagerkapazitäten waren ein Thema bei der Planung. Vollautomatische Kardex Lagertürme, die eine optimale Aufbewahrung von bis zu 80 Tonnen Rohware erlauben, eröffnen neue Perspektiven für unseren zentralen Einkauf.

Letztlich bleibt noch unsere Logistik. Hier sind wir besonders stolz auf die Veränderungen im Bereich des Außengeländes und der Verladerrampen. Eine perfekte Planung und aufwändige Baumaßnahmen haben es möglich gemacht, dass wir zeitgleich bis zu acht Lkws be- und entladen können. So ist zu jeder Zeit sichergestellt, dass unsere Produkte und Speisen immer frisch gekocht, pünktlich und lecker unser Haus verlassen und bei unseren Kunden gut ankommen. Packen wir’s an!

Expertenrunde

In unserem Metzgerteam geht’s täglich um die Wurst

Kompetent, mit Leidenschaft und hohen Qualitätsansprüchen verarbeiten wir in unserer hauseigenen Metzgerei nur ausgesuchte Qualität von Landwirten aus dem Allgäu, Oberschwaben und der Schwäbischen Alb.

Die Fleisch- und Wurstwaren stellen wir nach allen Künsten des Fleischereihandwerks selbst her und unsere Metzgermeister sind kreative Spezialisten mit großem Tatendrang. Jeden Tag arbeiten sie – unter der Leitung von Matthias Seybold – mit Herzblut und Sorgfalt für die höchste Qualität ihrer Endprodukte. Ein besonderes Augenmerk legen unsere Experten hier auf den Verzicht von Konservierungs- und Farbstoffen. Mehrmals wöchentlich wird „tierisch“ geräuchert und Fleisch- sowie Wurstwaren durch eigene Gewürzmischungen und leckere Rezepturen in regionale und

saisonale Speisespezialitäten verwandelt. Auch selbst gemachte Marinaden und ein über Generationen bewährtes Leberkäse-rezept stehen auf der Tagesordnung. Von vielseitigen Brühwurstsorten über Füllungen für Maultaschen, Ravioli und anderen Teigspezialitäten, bis hin zum Fleischpflanzler und leckeren Grillspezialitäten gibt es nichts, was es in unserer Manufaktur nicht gibt. Auch unsere Räucheranlage lässt keine Wünsche offen und ermöglicht die Herstellung von fein bis deftig geräucherten Fisch-, Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Bei **gastromenü** setzen wir auf fachliche Kompetenz der Mitarbeiter und haben deshalb einen neuen Ausbildungsplatz für unseren Azubi Joel Schmidt geschaffen. Wir sind der Überzeugung, dass durch gute Arbeitsbedingungen, die Liebe zum Beruf, und durch ein innovatives Team beste handwerkliche Qualität entstehen kann.



Bild von links nach rechts:
Hans Seybold, Joel Schmidt, Rolf-Dieter Mutschler, Wagas Maqsood, Matthias Seybold, Robert Zeller

Aufgrund der perfekten Rahmenbedingungen in unserer Fleisch- und Wurstküche im Neubau sind wir stolz darauf, unseren Metzgern perfekte Arbeitsbedingungen anbieten zu können. Freuen Sie sich auf handwerkliche Traditionsprodukte aus unserer hauseigenen Metzgerei.

FESSMANN Anlagenbau – unser Partner für Universalrauchanlagen

Weltmarktführer für Heißräuchertechnologie

Durch die Firma FESSMANN aus Winnenden haben wir einen Partner, der als Weltmarktführer seit über 90 Jahren erfolgreich Maßstäbe in der Heißräuchertechnologie setzt. Der Erfolg des Familienunternehmens beruht auf der Leistung von 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den innovativen und technologisch auf höchstem Niveau produzierten Produkten. Die Firma FESSMANN fertigt für die Lebensmittelbetriebe weltweit Räucher-, Koch-, Back- und Kühlanlagen und beliefert sowohl Handwerksbetriebe als auch internationale Konzerne. Je nach Anforderung hat der Kunde die Wahl zwischen Glimmraucherzeuger, Reiberaucherzeuger oder Flüssigraucherzeuger.

Die variablen Rauchintensitäten ermöglichen vielfältige Raucharomen und Farbnuancen. In unserem Neubau haben wir uns für die Installation von 2 Universalrauchanlagen vom Typ T3000/1 mit Glimmraucherzeuger, für 2 NOVA Kochkessel und eine Backanlage vom Typ RotaTherm Carat entschieden. Durch diese Anschaffung haben wir die Möglichkeit Fisch-, Fleisch-, und Wurst-



waren nach unserem eigenen dafürhalten und unserem fundierten Fachwissen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zu räuchern. Wiener Würste und andere hausgemachte Wurstwaren können bei gastromenü durch die Anschaffung der beiden Nova-Kochkessel künftig problemlos in größeren Mengen in den neuen Kesseln gebrüht werden. Bei der Fleischver-



beitung können wir aufgrund der neuen Back- und Bratanlage unsere Schinken, Kassler und alle Fleischwaren auf unterschiedlichste Art und Weise, nach eigenen Rezepturen und je nach Bedarf produzieren.

Neben den bekannten TURBOMAT-Anlagen für die Fleisch-, Fisch-, und Wurstverarbeitung, bietet FESSMANN auch spezielle



Lösungen für die Intensivkühlung an. Unsere FESSMANN TURBOMAT-Anlagen sind mit einer innovativen FOOD.CON-Steuerung ausgestattet, diese arbeitet über LAN-Verbindungen und speichert bis zu 100 Arbeitsprogramme mit individuell für jede Anlage auswählbaren Prozessschritten. Eine Fernwartung von Fessmann durch externen Zugriff besteht rund um die Uhr. Zusätzlich bietet Fessmann seinen Kunden eine einzigartige Software an, um den Status und historische Daten von mehreren Anlagen auszuwerten und zu verwalten. Mit der Fessmann FOOD.LOG erhalten wir einen umfassenden Überblick über alle relevanten Daten, die zur Qualitätssicherung der Produkte notwendig sind. Wir bei **gastromenü** schätzen vor allem die stetig reproduzierbare Qualität der Produkte, ihre gleichmäßige Form sowie den gleichbleibenden Geschmack.

Die Firma FESSMANN ist seit vielen Jahren unser Partner und überzeugt durch Zuverlässigkeit. Von der Beratung bis zur Projektierung, von der Fertigung bis zur Inbetriebnahme unserer neuen Geräte profitieren wir durch die gute Zusammenarbeit und freuen uns über reibungslose Abläufe unserer Produktionen.

gastro

Blicke in die gastro-Welt

»Ich habe einen ganz einfachen Geschmack! Ich bin immer mit dem Besten zufrieden«

Oscar Wilde

Der neue Frühjahrs- und Sommerhonig ist da! Genuss pur – frisch aus der Wabe. Unser Friedrichsau-Gold von 400.00 Bienen, Frühjahrs- und Sommerhonig 240 kg, Sommerhonig 200 kg.

Gemeinsam sind wir stark – Aufstellen des Kletterbaums für das Wiesleshockfest

Familie Stimpfle mit Breznradl beim 1. Hüttisheimer Wiesleshock

Unser Partyserviceteam im Eventbus

Marc Eifert als Barkeeper beim Asadofestival im BellaVista. Cocktails aus Profihand.

Al Jovo und Lea beim Asadofestival im BellaVista

Abschlussfest im Juli 2015 der 4. Staffel Miniköche im Lago

Auf ein Wort

Endspurt 2015

Ein spannendes Jahr biegt in die Zielgerade

Nach einem wirklich heißen und trockenen Sommer mit vielen Badetagen, herrlichem Biergartenwetter und so manchem schönen Grillabend mit Freunden merkt man in den letzten Augusttagen, dass die ersten Morgennebel den Herbst einläuten. Das Jahr neigt sich mit großen Schritten dem Ende entgegen. Davor jedoch erwartet uns eine herrliche „Genusszeit“ mit Wildspezialitäten, leckeren Waldpilzen und erntefrischen Herbstfrüchten.

Die Kernobsternte auf unseren Streuobstwiesen ist in wenigen Wochen reif zum Pflücken – durch den sehr heißen und trockenen Sommer wird Sie wohl deutlich geringer ausfallen als im letzten Jahr.

Der Friedrichsau-Honig hat uns in diesem Jahr sehr große Freude bereitet – er schmeckt vorzüglich und die Ausbeute unserer 15 Bienenvölker war mit 440 kg recht stattlich.

Der Manufaktur-Neubau im Ulmer Donautal wird in wenigen Wochen abgeschlossen sein und für unsere Metzger, Eventköche, Vegiköche (Salat- und Gemüseverarbeitung) und die Logistiker heißt es umziehen in neue, unglaublich schöne und moderne Produktionsräume. Den freier werdenden Platz in den bereits bestehenden Produktionsräumen nutzen wir für unsere Hausbrauerei, die ab Januar 2016 mit leckersten handgebrauten Bieren an



den Start gehen wird. In Planung haben wir derzeit außerdem eine eigene „Premium-Bäckerei“, bei der wir, wie bei allen unseren Produkten, auf jegliche Zusatzstoffe verzichten werden. Auch für die künftig selbsthergestellten Backwaren werden wir die Formel „Beste Rohstoffe, handwerkliche Verarbeitung, viel Liebe und noch mehr Zeit“ anwenden.

Freuen Sie sich mit uns auf das was da kommt – in der Januar-Ausgabe 2016 der **gastro**news werden wir uns dem Thema „naturliebendes selbstbackenes Brot“ widmen.

Wir wünschen Ihnen einen tollen Endspurt 2015, eine schöne Herbst- und Adventszeit und natürlich einen erfolgreichen Start 2016.

Herzlichst

Edith und Thomas Eifert mit dem Team von **gastromenü**



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Genussvoll in die Herbstzeit

Wurzelgemüse stehen nun wieder öfters auf dem Speiseplan. Dabei schmecken all diese herbstlichen Gerichte nicht nur sehr lecker, sondern haben auch hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe einiges Gesundes zu bieten.

Gerade Wildgerichte sind eine gute Alternative zu anderen Fleischarten und haben in ihrer Fettsäurezusammensetzung einen durchaus positiven Vorteil, da Wildfleisch kaum die entzündungsfördernde Arachidonsäure enthält. Diese Fettsäure wird immer wieder mit Rheuma in Zusammenhang gebracht, entzündlichen Erkrankungen des Nervensystems sowie mit Entzündungen im Magen und Darm. Wildgerichte sind somit eine gesunde Alternative für alle die auf Fleisch nicht verzichten möchten.

Zu Wildgerichten passen natürlich Pilze in allen Variationen. Doch es gibt auch leckere Pilzrezepte ganz ohne Fleisch wie Pilzrisotto, Pilz-Nudelgerichte oder Pilze mit leckeren Knödeln. Dabei sind Speisepilze jeglicher Art sehr kalorienarm, enthalten

jedoch eine beachtliche Menge an hochwertigem Eiweiß und neben Mineralstoffen und Spurenelementen wie Kalium, Selen und Zink sind sie außerdem Vitamin D reich. Dieses Vitamin können wir in größeren Mengen nur über sehr fettreiche Fischarten wie Lachs, Makrele, Hering oder in geringeren Mengen mit Käse, Eier oder eben über Speisepilze zuführen.

Gerade im Herbst sind wir auf Vitamin D reiche Kost und auch noch auf die Herbstsonne angewiesen. Damit können wir unseren Vitamin D Speicher noch etwas anfüllen, um dann die sonnenärmeren Wintermonate wieder gut zu überstehen. Zusätzlich enthalten Pilze ebenso wie jegliches Wurzelgemüse wertvolle Ballaststoffe. Doch ob Karotte, Rote Bete, Sellerie, Schwarzwurzeln oder Pastinaken – sie sind weitaus nährstoffreicher als viele Blatt- und Sommergemüsearten, denn die Knolle oder die Wurzel ist das Speicherorgan für alle wichtigen Inhaltsstoffe und Mineralien wie Kalium, Kalzium, Magnesium sowie auch Eisen und Folsäure, die besonders für

die Blutbildung benötigt werden. Desweiteren enthalten alle roten, gelben und grünen Gemüsesorten Beta-Carotin, die Vorstufe zum Vitamin A. Dieses Vitamin ist auch als Antioxidans bekannt, das bedeutet, es kann uns vor schädlichen Stoffwechselabläufen in unserem Körper schützen. Deshalb werden Vitamin A, dessen Vorstufe Beta-Carotin zusammen mit Vitamin C und Vitamin E auch als Schutzvitamine vor freien Radikalen, eben stoffwechelaggressiven Substanzen bezeichnet.

Also freuen Sie sich auf die leckeren Herbstgenüsse von **gastromenü**, die Ihnen auch viel Gutes für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden bieten.

Ihre Friederike Preiß

Der Herbst steht vor der Tür und mit dem Wechsel der Jahreszeiten ändern sich auch unsere Ernährungsgewohnheiten.

Deshalb verabschieden wir uns von der leichten Sommerküche und freuen uns auf herbstliche Genüsse.

Im Vordergrund steht sozusagen alles was unsere Region aus „Wald und Boden“ bietet. Wildgerichte aller Art, köstlich aromatische Pilze und allerlei

Hätten Sie es gewusst?

Zwiebeln haben es in sich!

Zwiebeln gehören zu den Lauchgewächsen und zählen zu den vielseitigsten Gartenpflanzen in Europa. Rund 110 verschiedene Arten sind hier zu Lande bekannt. Sie würzen, heilen und machen sich sogar als Zierblume im Garten gut.

Als alltägliches Küchengewürz kommt die bekannte Speisewiebel zwar etwas gewöhnlich daher, enthält aber neben ätherischen Ölen viel Vitamin C, Mineralstoffe wie Fluor, Magnesium, Kalium und Kieselsäure. Zwiebeln haben außerdem eine desinfizierende Eigenschaft, helfen den Blutdruck zu senken und tragen zur Vorbeugung von Arterienverkalkung bei. Die beste gesundheitsfördernde Wirkung haben Zwiebeln in rohem Zustand.

Hier unser Tipp: „Durch einen Teelöffel Honig oder frisch gekaute Petersilie kann dem Zwiebelduft entgegen gewirkt werden.“



AußerGewöhnlich

Unser LAGO Hotel- und Restaurant am See erhielt als Vorzeigebetrieb die CHEFS TROPHY AUSZEICHNUNG 2015.

Der gastronomische Leiter Marian Schneider, Lago Küchenchef Klaus Buderath und das gesamte Lago Team sind stolz darauf, dass die gute Ausbildungsarbeit im GREENCARE Hotel- und Restaurant LAGO in der Friedrichsau in Ulm nun in ganz Deutschland wahrgenommen wird.

Die CHEFS TROPHY AUSZEICHNUNG spiegelt nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf wieder. Zitat von Marian Schneider: „Wir freuen uns sehr, dass wir einer von bundesweit vier Siegern sind, der durch sozial kompetente Ausbilder, moderne und gut ausgestattete Ausbildungsplätze sowie faire Arbeitszeiten überzeugt. Dieser Preis ist eine Bestätigung für unsere erfolgreiche Arbeit und ein Ansporn, auch künftig neue Wege im Bereich der Aus- und Weiterbildung von Köchen zu gehen.“

In nur 3 Minuten täglich ...

... mit **Power Briefing** erfolgreich in die Zukunft blicken!

Es klingt einfach und sieht simpel aus. Eine Gruppe steht im Kreis und wirft einen Ball hin und her. Jeder Schritt und jede Minute hat eine bestimmte Bedeutung und eine genaue Reihenfolge zu einem bestimmten Thema. Die Kommunikationsschritte bauen aufeinander auf und dauern jeweils ca. 1 Minute. Am Ende ist das Team motiviert, informiert und trainiert.

Dieses ganze System ist interaktiv. Auch wenn nur ein Mitarbeiter das Briefing leitet, arbeitet die gesamte Gruppe zu 80% am Thema und nur 20% der Briefing Coach. Im Allgemeinen ist dies bei Schulungen meistens genau umgekehrt der Fall.

Wir haben das Power Briefing in unseren Betriebsrestaurants eingeführt und die Mitarbeiter von **gastromenü** durch eine der innovativsten Methoden von Hans-Jürgen Harthauer geschult.

Unser Ziel ist es, gut informierte Mitarbeiter mit hohem Fachwissen „an der Front“ zu haben. Die von Herrn Harthauer entwickelte Schulungsstrategie bewährt sich zwischenzeitlich in allen unseren Betriebsrestaurants und trägt maßgeblich zur positiven Weiterentwicklung des Unternehmens und der Teambildung bei.

Wir freuen uns darüber, dass wir unsere Mitarbeiter motivieren konnten, die Servicequalität zu schärfen und den Teamgeist zu stärken.

Unser Buchtipps für alle Interessenten: „Power Briefing für die Gastronomie“ von Hans-Jürgen Harthauer.



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

➤ **Andreas Stiefel** bezeichnet sich selbst als „Mädchen für alles“! Hauptsächlich ist er jedoch fest im Küchenteam für Verpflegung von Bildungseinrichtungen bei **gastromenü** beschäftigt. Wenn Not am Mann ist, springt der gelernte Koch auch gerne einmal im Partyservice oder als Fahrer ein. Seine Abschlussprüfung zum Koch hat er als Zweitbesten von 20 Mitstreitern im Landgasthof zur Rose in Ehingen abgeschlossen. Nach 2 jähriger Großküchenerfahrung im Bereich der Patientenverpflegung und einer langjährigen, aktiven Zeit in der Ulmer Gastronomieszene, hat der ledige Erbacher nun bei **gastromenü** den idealen Wirkungskreis mit verträglicher Arbeitszeit und ohne Wechselschicht gefunden. So bleibt dem Toyota-Autofreak noch genügend Freizeit für sein Hobby: „Autotuning“.



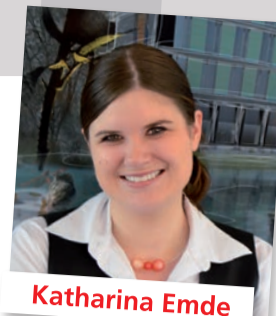
Andreas Stiefel

➤ Das junge Team und die kreative Küche in unserem Restaurant BellaVista hat ihn überzeugt. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Dorint Hotel in Würzburg wechselte **Christian Wagner** seinen Standort ins Riz Carlton nach Berlin und anschließend ins Brenners Park Hotel nach Baden Baden. Seine Laufbahn in unserem Unternehmen hat er im Hotel- und Restaurant Lago in der Friedrichsau gestartet. Nach einer einjährigen Kennenlernphase schnupperte er Höhenluft über den Dächern von Ulm und wurde fester Bestandteil des BellaVista Küchenteams: Die Ulmer Innenstadt reizt ihn sowohl als Wohnort als auch beruflich. „Sonntags frei, Tag und Nacht Aktion und das Ganze anspruchsvoll und hochwertig in der Umsetzung, wo hat man das schon im Gastronomiegewerbe“, meint Christian Wagner. Die vegane und vegetarische Küche



Christian Wagner

ist sein Fokus und er hat große Freude am „Schreibergärtnern“. Seine Ernte reicht von selbstgezüchteten Kräutern über regionales Gemüse und Salat bis hin zu Obst. Auf diese Weise hat der Kreativkoch auch in seiner Freizeit die Möglichkeit sowohl Marmelade nach Großmutter Rezept als auch neue eigene Speisekreationen zu kreieren. ➤ „Die schöne Atmosphäre unter den Kolleginnen und Kollegen und das wunderbare Ambiente dieses Arbeitsplatzes sind einige Gründe, warum ich mich als Mitarbeiterin im Hotel Lago so wohl fühle“, berichtet die in Memmingen gebürtige **Katharina Emde**. Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau hat die mit Abitur ausgestattete thailandbegeisterte Hobbytaucherin im Hotel Rosenstock in Fischen im Allgäu absolviert. Anschließend ist sie für einige Monate nach Südost Thailand „abgetaucht“. Im Ausland berufliche Erfahrungswerte zu sammeln war hilfreich bei der Entscheidungsfindung für die weitere berufliche Zukunft. Unmittelbar nach ihrer Rückkehr ist sie nun in unser Lago-Hotel-Team mit eingestiegen und wir freuen uns sehr, dass wir durch sie unsere Rezeption bereichern konnten.



Katharina Emde

➤ Die elterliche, handwerklich geprägte Metzgerei in Vöhringen hat es mit sich gebracht, dass **Rolf Mutschler** eine solide Fleischereiausbildung in Landshut mit anschließender Meisterschule absolviert hat. 2001 übernahm der mit Meisterbrief ausgestattete Vöhringer die kleine Metzgerei seiner Eltern. Die hauseigene Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, der Verkauf von Speisen an der Warmtheke und ein gut gehender Partyservice mit selbstgemachten Spezialitäten waren 13 Jahre lang sein tägliches Brot. Trotz Erfolg hat er sich aufgrund des altersbedingten Rücktritts seiner Eltern und dem Mangel an qualifizierten Fachkräften dazu entschieden den Betrieb zu schließen. Seit 1. Juni 2015 ist er nun als Metzgermeister in unser Unternehmen eingestiegen und fühlt sich im regulären Angestelltenverhältnis sehr wohl. Endlich bleibt ihm genügend Freizeit um seine Vorliebe für's Motorradfahren nach Herzenslust auszuleben. Auch wir freuen uns sehr, dass Herr Mutschler den Weg zu uns gefunden hat.



Rolf Mutschler



Hausgemachte Tagliatelle in Schnittlauchrahm mit gebratenen Pfifferlingen, Cocktailtomaten und Parmesan

Lieblingsgericht von unserer Küchenmeisterin Petra Bühler



Zutaten (für 4 Personen):

Für Tagliatelle:

- 200 g Mehl
- 80 g Spätzlemehl
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 EL Öl
- 2 Pr. Salz

Für Schnittlauchrahm:

- 1 Bund Schnittlauch
- 5 Schalotten
- 2 EL Butter
- 250 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für gebratene Pfifferlinge:

- 200 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 10 kleine Cocktailtomaten
- 120 g gehobelter Parmesan
- 1 EL Butter



Zubereitung:

Tagliatelle: Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig kneten. Den Teig ca. 1 Stunde kalt stellen und anschließend durch die Nudelmaschine walzen. Die Nudelstreifen in kochendem Salzwasser 4 Minuten leicht köcheln lassen.

Schnittlauchrahm: Schalotten schälen, in Scheiben schneiden und anschließend in Butter glasig anschwitzen. Dann die Schalotten mit Hühnerbrühe, Sahne und Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Das Gekochte mit dem Zauberstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Bei Bedarf kann die Soße auch mit einer Messerspitze Speisestärke abgebunden werden. Kurz vor dem Servieren den gewaschenen und geschnittenen frischen Schnittlauch unterheben.

Gebratene Pfifferlinge: Die Pfifferlinge waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Anschließend die in Würfel geschnittenen Schalotten und die Pilze mit Butter anbraten und nach Belieben abschmecken. Die Cocktailtomaten ebenfalls kurz in heißem Olivenöl anbraten.

Die warm gestellten Tagliatelle auf einem Teller anrichten und mit dem Schnittlauchrahm übergießen. Die frisch angebratenen Pilze und Tomaten über die gesamte Speise streuen und mit dem gehobelten Parmesan verzieren.

Unser Gewinnspiel



eat&life

Gewinnen Sie diesmal frisch Geräuchertes aus unserer Buchenholzräucherei zusammen mit 6 Flaschen Sekt aus der Kellerei Fessmann im Remstal!

Haben Sie unseren Artikel der Firma Fessmann aufmerksam gelesen? Dann können Sie uns sicherlich spontan folgende Frage beantworten:

Unsere Gewinnfrage lautet: Für welche Art von Rauchanlage haben wir uns bei der Anschaffung für den gastromenü Neubau entschieden?

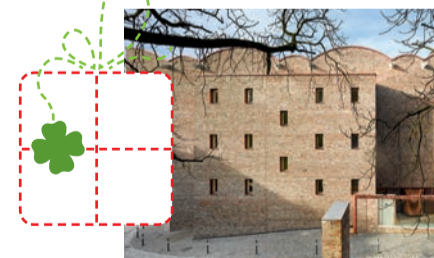
- Glimmraucherzeuger
- Reiberaucherzeuger
- Flüssigraucherzeuger

Einsendeschluss: 31. Oktober 2015

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastromenü** GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden: gastronews@gastromenu.de
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Petra Huber, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Die beiden Jahreskarten für das Kunstmuseum Ravensburg inkl. Privatführung mit dazugehörigem Buch hat Stephan Endres aus Schelklingen gewonnen.

gastromenü und die Firma Reisch GmbH & Co KG gratulieren.