



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492



Hausgemachte Tagliatelle

mit Kürbis-Tomaten-Sauce, crunchy Salbei und gebratene Lachsforelle

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten (für 4 Portionen):

für die Tagliatelle:

- 300 g griffiges Mehl
- 3 Bio Eier
- Salz, Kurkuma
- 3 EL Olivenöl

für die Sauce:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Schlagobers
- 1 Bio-Orange
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Rohrohrzucker
- 1 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

für den crunchy Salbei:

- 20 Salbeiblätter
- 3 EL Olivenöl
- Fleur de Sel

für die gebratene Lachsforelle:

- etwa 600 g Bio-Lachsforelle oder Fisch nach Wahl
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Thymianzweige
- 2 EL Olivenöl + 1 EL Butter
- ein paar getrocknete Blüten
- Fleur de Sel

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492



Die Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten – am besten mit der Hand. Den Teig halbieren, mit etwas Mehl bestäuben und 2-3 Mal durch die Nudelmaschine drehen – so dass wir eine etwa 3 mm dünne Nudelplatte haben. Zuletzt die Nudelplatten durch die Nudelmaschine mit dem Tagliatelle-Einsatz drehen. Die fertigen Tagliatelle mit etwas Mehl bestäuben und nebeneinander auflegen. Nicht zu viele Nudeln aufeinander/nebeneinander legen – sonst kleben sie zusammen. Tipp! Alternativ könnt ihr den Teig natürlich auch mit dem Nudelholz etwa 3mm dünn ausrollen und dann mit dem Messer in dünne Streifen/Nudeln schneiden. Das erfordert ein bisschen Kraft, funktioniert aber einwandfrei.
2. Bis zur Verwendung die Nudeln etwas antrocknen lassen.
3. Für die Sauce den Kürbis in kleine Würfel schneiden, die Tomaten in Spalten schneiden, eine Knoblauchzehe klein hacken. Alles auf einem Blech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Ahornsirup und 2 EL Olivenöl beträufeln, gut vermengen. Im Ofen bei 180°C Heißluft 30-35 Minuten rösten.
4. Die rote Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, die restlichen drei Knoblauchzehen fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin glasig anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit etwa 150 ml Wasser ablöschen und kurz einkochen lassen. Schlagobers, Saft einer frisch ausgepressten Orange + etwas Orangenabrieb und Balsamico zugeben. 5 Minuten köcheln lassen und nochmal abschmecken. Den gerösteten Kürbis + Tomaten aus dem Ofen zur Sauce geben und vermengen.
5. Für den crunchy Salbei das Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, die Salbeiblätter nebeneinander in die Pfanne legen und auf beiden Seiten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und mit etwas Fleur de Sel würzen.
6. Für die Tagliatelle einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, gut salzen und die Tagliatelle darin ca. 5-6 Minuten al dente kochen.
7. Die Nudeln abseihen und die heiße Pasta in die Pfanne mit der Kürbis-Tomaten-Sauce geben und gut vermengen.
8. Die Fischfilets auf Gräten überprüfen und diese mit einer Pinzette entfernen. Die Fischfilets in vier Stücke zu je etwa 150 g schneiden und auf der Hautseite mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Fleur de Sel würzen.
9. Olivenöl und etwas Butter mit einer angegedrückten Knoblauchzehe und frischen Thymian erhitzen. Die Fischfilets mit der Hautseite 4-5 Minuten knusprig braten, einmal wenden und ziehen lassen.
10. Die Pasta mit dem Fisch und knusprigen Salbei servieren. Nach Belieben mit getrockneten Blüten bestreuen.

