



Linda Fäh fä(h)net für Gertsch-Produkte

Neu Goldbutt-Paupiettes

Comestibles ★★★
 und Gourmet-Service
 Fritz Gertsch AG, 3603 Thun
 www.catchmorefish.ch



Neu Goldbutt-Paupiettes

Quasi ein Fischvogel! Die schneeweisse Seite des Schollenfilets, wir nennen sie Goldbutt, wird um eine knackige, vorgegarte Gemüsefüllung gewickelt.

- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** Bratpfanne auf mittlere Hitze vorheizen, Goldbutt-Paupiettes leicht salzen, in wenig Bratbutter / ÖL auf beiden Seiten 6-8 Minuten braten.
- ▶ **Zubereitung im Steamer:** Steamer mit Dampfklima auf ca. 80°C vorheizen, Goldbutt-Paupiettes leicht salzen und im gebutterten Blech etwa 10 Minuten pochieren.
- ▶ **Grillieren:** Die Goldbutt-Paupiettes eignen sich nicht zum grillieren; allenfalls in der Alufolie!
- ▶ **Zutaten:** Grätenfreie Goldbuttfilets (NL) und Gemüsejulienne aus Karotte, Pfäzler, Sellerie und Lauch; Salz, fettfreie Gemüsebouillon, Gewürze, Zahnstocher (nicht zum Verzehr geeignet). Allergikerinfo: Sellerie, Soja, Laktose



Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG
 Uttigenstr. 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000
 oder 0848GERTSCH, Fax 033 22 77 001
 info@catchmorefish.ch, www.catchmorefish.ch



Unser Betrieb ist zertifiziert

