

PENNE MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM AN RAHMSAUCE MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN

FLEISCHIMITATE | PASTA | VEGETARISCH | TRADITIONELL

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, TK, 600 g
- BRESC Marinade für Hühnerfleisch, 25 g
- HILCONA Pasta ungefüllt, Penne, TK, 2 kg
- Rapsöl, 60 ml
- Zwiebeln gehackt 3 mm, 100 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 20 g
- Kochwein weiss, 150 ml
- Vollrahm/Sahne 35 %, 400 g
- Wasser ab Leitung, 700 ml
- Hügli Steinpilz-Crema mit Stücken, 300 g
- Roux/Mehlschwitze weiss, 30 g
- Speisesalz, 5 g
- Gemüse-Bouillon-Pulver, 20 g
- Pfeffer weiss gemahlen, 1 g
- Olivenöl, 90 ml
- Steinpilze gewürfelt, TK, 400 kg
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 4 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Thymian Bund, 15 g
- Grana Padano DOP, Flocken, 200 g

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bereit stellen. Das Geschnetzeltes marinieren. Thymian zupfen.
2. In einem passenden Saucentopf das Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Knoblauch mitschwitzen.
3. Mit dem Weisswein ablöschen und den Wein zur Hälfte einreduzieren.
4. Mit der Sahne und Wasser auffüllen und aufkochen.
5. Steinpilz-Crema und Roux dazugeben und für 5 Minuten köcheln lassen.
6. Währenddessen mit Salz, weissem Pfeffer und Bouillon-Pulver die Sauce abschmecken. Anschliessend die Sauce kurz durchmixen.
7. Die Steinpilze und das Geschnetzelte in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl scharf anbraten und mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und dem gezupften Thymian würzen.
8. In der Zwischenzeit die Penne in einem Pastkocher für 30 Sekunden erhitzen.
9. Die Zutaten gefällig in einem Pastateller anrichten und mit den Käsespänen garnieren.

TIPP! Grosse Mengen Pasta im CombiSteamer bei 95 °C & 100 % Dampf für 3 Minuten erhitzen.