



*Teigwaren-Tip Nr. 4
Suggestion-pâtes n° 4
Ricetta pasta n° 4*

***Gourmet-Fischfilets mit Nüdeli
Filets de poisson «Gourmet», avec nouillettes
Filetti di pesce Gourmet con tagliolini***

Zutaten für 4 Personen:

350 g AMI-7-Minuten-Nüdeli
3,5 l Salzwasser
60 g Butter
2 Schalotten
600 g Fischfilets
Salz, weisser Pfeffer
1 dl Weisswein
1 dl Hühnerbouillon
1 dl Rahm
2 Büschel Schnittlauch

Zubereitung:

- AMI-7-Minuten-Nüdeli in Salzwasser al dente kochen, dann abtropfen. $\frac{1}{3}$ der Butter erhitzen und darübergiessen.
 - $\frac{2}{3}$ der Butter in einer Gratinform zergehen lassen, Schalotten hacken und darin verteilen. Die Fischfilets würcen, auf die Schalotten legen, mit Wein und Bouillon übergiessen und ca. 10 Minuten köcheln. Nun den Rahm beifügen und die Sauce zur gewünschten Dicke einköcheln lassen.
 - Schnittlauch fein schneiden und in die Sauce geben.
- AMI-7-Minuten-Nüdeli anrichten, die Fischfilets darauflegen und mit der Sauce übergiessen.

En Guete!

Ingrédients pour 4 personnes:

350 g de nouillettes AMI 7-minutes
3,5 l d'eau salée
60 g de beurre
2 échalotes
600 g de filets de poisson
sel, poivre blanc
1 dl de vin blanc
1 dl de bouillon de poule
1 dl de crème
2 bouquets de ciboulette

Préparation:

- Dans l'eau salée, cuisez «al dente» les nouillettes AMI 7-minutes, puis égouttez-les. Faites fondre $\frac{1}{3}$ du beurre et versez par-dessus.
- Faites fondre les $\frac{2}{3}$ du beurre dans un moule à gratin, hachez et répartissez les échalotes. Assaisonnez les filets de poisson, disposez-les sur le lit d'échalotes, versez le vin et le bouillon par-dessus et laissez mijoter pendant env. 10 minutes. Ajoutez alors la crème et faites réduire jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance voulue.
- Hachez finement la ciboulette et ajoutez-la à la sauce. Dressez les nouillettes AMI 7-minutes, posez les filets par-dessus et nappez avec la sauce.

Bon appétit!

Ingredienti per 4 persone:

350 g tagliolini da 7 min. AMI
3,5 l acqua salata
60 g burro
2 scalogni
600 g filetti di pesce
sale, pepe bianco
1 dl vino bianco
1 dl brodo di pollo
1 dl panna
2 ciuffi erba cipollina

Preparazione

- Cuocere al dente i tagliolini da 7 min. AMI in acqua salata, scolarli. Far sciogliere $\frac{1}{3}$ del burro e versarlo sopra la pasta.
 - Sciogliere gli altri $\frac{2}{3}$ del burro in una forma da gratin; aggiungervi gli scalogni tritati. Insaporire i filetti di pesce, sistemarli sopra agli scalogni, versarvi sopra vino e brodo e far cuocere a piccolo fuoco per 10 minuti. Unirvi la panna e far cuocere la salsina finché sufficientemente densa.
 - Tagliuzzare i ciuffi d'erba cipollina e unirli alla salsa.
- Sistemare i tagliolini AMI sul piatto di portata, adagiarvi sopra i filetti di pesce e versarvi sopra la salsina.

Buon appetito!