



jung & lecker

Gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Sepiaspagettini, Kräutersaitlinge und Safran-Mangoschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Bachsaiblinge
- 2 Thai Mangos
- 6 Kräutersaitlinge
- 250g Sepiaspagettini
- 4 Schalotten
- 1g Safran
- 100g Butter
- 100ml Noilly Prat
- 250ml Schlagsahne
- 150ml Geflügelbrühe
- Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Koriander

Herstellung des Safran-Mangoschaums

Schalotten klein schneiden und in Butter glasig anschwitzen, mit dem Noilly Prat – *französischer Wermut aus 20 Kräutern* – ablöschen und einreduzieren lassen. Die klein geschnittene Mango und einen Teelöffel Safran dazugeben, mit der Geflügelbrühe und Sahne aufgießen. Alles auf die Hälfte einkochen. Jetzt wird die Soße durch ein feines Sieb passiert und mit einem Mixstab aufgemixt. Kurz vor dem servieren 50g geschlagene Sahne untermixen, dadurch entsteht ein schöner luftiger Schaum.

erdacht und gekocht

Sebastian Sagolla - gelernter Koch - der unter anderem im Hotel Mandarin Oriental wirkte.

Vor- und Zubereitung des Bachsaiblings

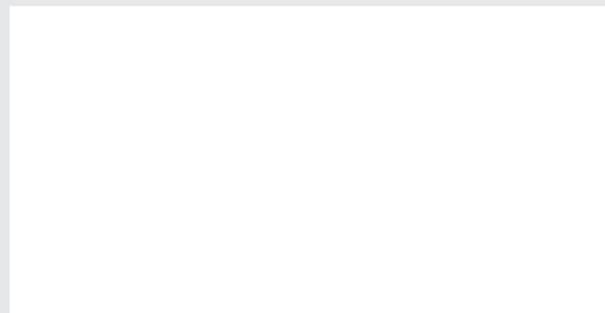
Den Saibling schuppen, waschen, filetieren und entgräten. Die Hautseite trocknen und leicht mehlieren – *in Mehl wenden*. Bei mittlerer Stufe nur auf der Hautseite in Olivenöl ca. 3-4 Minuten braten. Kurz bevor er gar ist, wird Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Butter arrosiert – *begießen des Fisches mit heißer Butter* –, um dem Fisch Farbe und Geschmack zu verleihen. Danach mit grobem Meersalz salzen.

Kräutersaitlinge und Thai-Mangoragout

Die Kräutersaitlinge – *einheimische Pilzart ähnlich dem Steinpilz* – gleich groß portionieren und in einem Hauch von Olivenöl scharf anbraten, bis die Pilze gold braun sind. Jetzt mit Butter, Schalottenwürfeln und gehacktem Thymian verfeinern. Die Mango schälen und in 4mm große Würfel schneiden. Mit gehacktem Koriander und cremigen Balsamico abschmecken.

Sepiaspagettini

Die Nudeln im kochendem Salzwasser aldente – *bissfest* – garen. Entscheidend für die Zubereitung jeder Nudel ist die Kochzeit. Beachten Sie die auf der Verpackung aufgedruckten Hinweise. Die Nudeln unter kaltem Wasser leicht abschrecken und mit Olivenöl verfeinern. Das Olivenöl verhindert das Zusammenkleben der Nudeln.



erweitertes Dienstleistungsangebot durch unser Partnerunternehmen Junge Media Service GmbH

Fotografie

Die JMS verfügt über ein professionelles Fotostudio von 50 qm und einer Höhe von mehr als 4 m. High-End Digitaltechnik für alle Aufgabenstellungen - Produkt- und Industriefotografien, Portraits und klare Architekturstudien – sind vorhanden.

Gestaltung – CID

Mit einem einheitlichen Erscheinungsbild machen Sie sich unverwechselbar. Bei allen Schritten zu Ihrem Auftritt – von der Konzeption bis zur Umsetzung sind Sie bei der JMS in professionellen Händen.

Dialog-Kommunikation

Der schnelle Informationsfluss, die große Reichweite und Interaktivität machen das Internet zum idealen Medium für Werbung und Dialogmarketing. Vom Design Ihrer Website über Animation und Flash betreut die JMS intensiv Ihre Online-Kommunikationen.

Immer aktuell bei Kunden – mit dem E-Mail-Marketing Konzept

Treten Sie mit Ihren Kunden in einen dauerhaften Dialog. Mit dem E-Mail-Marketing Konzept der JMS können Sie Ihre Zielgruppe aktuell, schnell und wirksam erreichen. Verschiedene Auswertungen ermöglichen Ihnen eine genaue Analyse der Wirkungen Ihrer Informationen und Angebote.

Studiovermietung – auch mit vollständiger Ausrüstung



Weitere Informationen und Anforderungen erhalten Sie unter www.jung-ms.de.



JungInternetPlattform jetzt mit OCI-Schnittstelle



JungInternetPlattform

Zahlreich waren die Anforderungen unserer Groß- und Konzernkunden, die Bestellungen über die JungInternetplattform in das jeweilig genutzte ERP-System zu integrieren, um die notwendigen Prozesse zu vereinfachen und weitestgehend zu automatisieren. Dies wurde über eine OCI – *Open Catalog Interface* – Schnittstelle realisiert. Wir bieten Ihnen dadurch eine sichere und rationelle Möglichkeit, unsere JungInternetPlattform in Ihr ERP-System zu integrieren.

In guten Händen

Auch bei Veranstaltungen, Events und Kongressen sind Sie bei der Jung GmbH in besten Händen, meint unser Neukunde MSC Software, München.

MSC Software lud seine internationalen Kunden zur MSC 2009 VPD User Conference vom 12. bis 13. Mai 2009 in das Hotel Hilton am Tucherpark in München ein.

Die Jung GmbH steuerte Ihren Teil dazu bei, indem sie über Nacht die Veranstaltung und Ihre Besucher mit Hochglanzbroschüren, Begleitprogrammen, personalisierte Namensschilder, Folder und Vorlagen für die Präsentationen versorgte. Diese Veranstaltung wurde von MSC als sehr erfolgreich bewertet.



Wir freuen uns zu dem Erfolg von MSC Software beigetragen zu haben.