

BALSAM TYROLENSIS CONDIMENTO HIMBEERE

FRUCHTIGER SOMMERLICHER SALAT MIT FISCH

Zutaten für 4 Personen:

Dressing:

- 100g Himbeeren
- 1 Msp. Paprika
- 3 EL Walnussöl
- 3 EL Condimento Himbeere

- Walcher
- Pfeffer und Salz

Fisch:

- 400g Fischfilet

- 1 Ei
 - 2 EL Petersilie
 - 1 Prise Paprika, edelsüß
 - 2 EL Maismehl
 - 1 EL Butter
- #### Salat:
- 2 Salatherzen
 - 2 EL Schnittlauchröllchen
 - 2 Äpfel
 - 50g Feta

Zubereitung:

Salatherzen waschen, Blätter in mundgerechte Stücke schneiden und in einer großen Salatschüssel oder auf vier Salattellern verteilen. Schnittlauchröllchen darüber geben. Äpfel in mundgerechte Würfel schneiden. Dressingzutaten mit 3 EL Wasser in eine Schüssel geben, pürieren und abschmecken. Dressing über den Salat geben. Apfelwürfel darüber verteilen. Fischfilet in Würfel schneiden und in verquirltem Ei wenden. Mit gehackter Petersilie, Paprika und Maismehl bestreuen und in Butter für ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Dabei die Fischwürfel mit Hilfe von 2 Gabeln wenden, damit das Fischfilet nicht zerfällt. Fischwürfel über dem Salat verteilen, Feta zwischen den Fingern zerkümmeln und darüber streuen. Mit Brotscheiben servieren.



BALSAM TYROLENSIS CONDIMENTO LAMONE

INSALATINA ESTIVA CON BOCCONCINI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

Per il condimento:

- 100g di lamponi
- 1 punta di paprika
- 3 cucchiaini di olio di noci
- 3 cucchiaini di Condimento di Lamponi Walcher

- pepe, sale

Pesce:

- 400g di filetto di pesce

- 1 uovo
 - 2 cucchiaini di prezzemolo
 - 1 pizzico di paprika
 - 2 cucchiaini di farina di mais
 - 1 cucchiaino di burro
- #### Insalata:
- 2 cuori di insalata
 - 2 cucchiaini di erba cipollina
 - 2 mele
 - 50g di feta

Preparazione:

Lavare i cuori d'insalata, tagliare le foglie a pezzetti e disporle in una grande insalatiera o su quattro piatti da insalata. Cospargere l'insalata con l'erba cipollina tagliata a rotolini. Tagliare le mele a cubetti. Versare gli ingredienti per il condimento in una ciotolina e aggiungere 3 cucchiaini d'acqua, frullare ed insaporire a piacere. Versare il condimento sull'insalata. Distribuirvi sopra i cubetti di mela. Tagliare il filetto di pesce a cubetti e mantecarli nell'uovo sbattuto. Cospargere i cubetti con prezzemolo tritato, paprika e farina di mais e friggerli nel burro per ca. 5 minuti fino a doratura. Girare i bocconcini di pesce con l'aiuto di 2 forchette in modo che il filetto di pesce non cada a pezzi. Distribuire i bocconcini di pesce una volta fritti sull'insalata, sbriciolare la feta tra le dita e cospargerla sull'insalata. Servire assieme a delle fette di pane.

