

HONIG BIO

GEBRATENES SAIBLINGSFILET, TOMATE, BERGBLÜTEN, KARTOFFELPÜREE

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Saiblingsfilet
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1EL Olivenöl
- 10ml Honigbalsam Bio Walcher
- 240 – 320g Kartoffelpüree
- 6 „Datterino“-Tomaten, geschält
- 20ml Tomatensauce
- 20ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

- 2 EL Honigbalsam Bio Walcher
- Olivenöl
- Kerbelspitzen

Zubereitung:

Die Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Beidseitig außen kross und innen glasig braten und anschließend mit Honigbalsam Bio Walcher verfeinern. Die geschälten Datterino-Tomaten halbieren mit Olivenöl marinieren, kurz in einer Pfanne erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatensauce leicht erhitzen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Empfohlene Anrichteform:

Je eine oder zwei kleine Portionen Püree ansprechend auf dem Teller positionieren. Die Tomatensauce vorsichtig auf den Teller gießen. Das glasierte Saiblingsfilet darauf legen. Anschließend auch die Datterino-Tomaten hinzufügen und dekorativ auf dem Teller positionieren. Mit ein paar Bergblüten, einem Spritzer Honigbalsam Bio Walcher, fruchtigem Olivenöl und der Kerbelspitze servieren.



MIELE BIO

FILETTO DI SALMERINO ARROSTO, POMODORO, FIORI DI MONTAGNA, PURÉ DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400g di filetto di salmerino
- sale, pepe macinato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 10ml di balsamico di miele bio Walcher
- 240 - 320g di puré di patate
- 6 pomodorini datterini, pelati
- 20ml di polpa di pomodoro
- 20ml di olio d'oliva
- sale e pepe

Per guarnire:

- 2 cucchiaini di balsamico di miele bio Walcher
- olio d'oliva
- punte di cerfoglio

Preparazione:

Marinare i filetti di salmerino con sale, pepe e olio d'oliva. Friggerli in una padella fino a quando saranno croccanti all'esterno e ancora succosi all'interno. Insaporire con il balsamico di miele bio Walcher. Quindi marinare i pomodori datterini pelati e tagliati a metà con olio d'oliva, scaldarli brevemente in una padella e condirli con sale e pepe. Scaldare leggermente la polpa di pomodoro e condirla con olio d'oliva, sale e pepe.

Servire:

Distribuire una o due piccole porzioni di puré di patate in modo attraente su ogni piatto. Versare con cura il sugo di pomodoro nel piatto. Posizionarvi sopra il filetto di salmerino glassato. Aggiungere anche i pomodori datterini e posizzionarli in modo decorativo sul piatto. Servire con alcuni fiori di montagna, un filo di balsamico di miele bio, olio d'oliva fruttato e una punta di cerfoglio.

