



Bernd Fabian

GERICHT PANORAMA RESTAURANT SATTEL TIROLER BERGSAIBLING | QUARKPIZOKEL | PAPRIKA | SCHNITTLAUCH | ROMANA

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

300 g Saiblingsfilet
2 Romana-Salatherzen
300 g Mehl
300 g Quark
4 Eier
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
150 ml Sahne
200 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Quark und Eiern einen Teig herstellen und dabei Luft unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Korinthen hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Ofengitter über kochendem Wasser spritzen. Mit einer Teigkarte abstreifen. Kochen, bis die Pizokel an der Oberfläche schwimmen.

Eine rote und eine gelbe Paprika im Ofen bei 200 °C garen, bis die Haut braun bis schwarz ist. Anschließend die Schale und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und in Olivenöl einlegen.

Die Zwiebel sowie die beiden übrigen Paprika (ohne Kerne und Strunk) in Würfel schneiden und ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Das Obers angießen und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Nun die Pizokel und den Schnittlauch in die Sauce geben und abschmecken. Den Fisch glasig braten.

Das Salatherz längs vierteln, bei großer Hitze kurz scharf anbraten und anschließend salzen. Die Pizokel in einen tiefen Teller geben, die eingelegten Paprikastreifen darauf verteilen, den Saibling daraufsetzen und den Salat anlegen.



Bernd Fabian

DISH PANORAMA RESTAURANT SATTEL

TYROLEAN CHAR | QUARK PIZOKEL | PEPPERS | CHIVES | ROMAINE

Recipe for 4 people

INGREDIENTS

300 g char fillet
2 romaine lettuce hearts
300 g plain flour
300 g quark
4 eggs
salt
pepper
chives
2 red peppers
2 yellow peppers
1 onion
100 ml white wine
150 ml cream
200 ml olive oil

PREPARATION

Prepare a dough from the flour, quark and eggs, incorporating air as you mix. Season with salt and pepper. Add currants if desired. Transfer the dough into a piping bag and pipe it onto a rack positioned over boiling water. Scrape through with a dough scraper. Cook until the pizokel rise to the surface.

Roast one red and one yellow pepper in the oven at 200°C until the skin is browned to black. Remove the skin and seeds, cut the flesh into strips and marinate in olive oil.

Dice the onion and the remaining peppers (without seeds and cores) and sauté gently without colouring. Deglaze with white wine and reduce by half. Add the cream and reduce again by half. Blend finely and pass through a sieve. Add the pizokel and chives to the sauce and season to taste. Pan-fry the char until just cooked and still translucent.

Quarter the romaine lettuce lengthwise, sear briefly over high heat and season with salt. Arrange the pizokel in a deep plate, distribute the marinated pepper strips on top, place the char on top and finish with the lettuce.