Fisch in Hochform

Fera Palma, Mallorca, Spanien

Dieses Gericht zeigt Gästen schon auf den ersten Blick, was sie erwartet: Fisch. Das dunkle Skelett entstand mithilfe einer Form der Moldbrothers (siehe S. 166), doch spektakuläre Optik ist Küchenchef Simon Petutschnig nicht genug. Der gebürtige Kärntner lebt seit über zehn Jahren auf Mallorca und möchte die Aromen der Insel mit heimischen Produkten hervorheben. In Anlehnung an eine Brandade, die hier aus Bernsteinmakrele zubereitet wird, finden sich Kartoffeln, Knoblauch und Olivenöl zwischen den beiden Fischgerippen. Der Teig besteht aus Mehl, Fischfond, Butter und Eiweiß. Die dunkle Farbe erhalten die knusprigen Gräten durch Tintenfischtinte – mehr Meer geht nicht.

FOTO: NATXO BASSOLS

Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 3/2025 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER

Neue Pracht: BORDEAUX begeistert!

Charmante Hotels, neue Restaurants
Plus: Ausflug in die Weinregion

ELSASS

Weinreise zu Newcomern und Stars

Angeschärft

Curry-Gerichte mit Fleisch, Fisch und Gemüse

Gastro-Awards 2025!

Hier sind die besten Restaurants, Köche und Konzepte des Jahres

Trend-Report

Food, Getränke, Lifestyle

3/2025 FEINSCHMECKER Gastro-Awards 2025 · Neue Pracht in Bordeaux · Weinreise Elsass zu Stars und Newcomern · Curry-Gerichte · Trend-Report

50 JAHRE FEINSCHMECKER

3/2025
D 13,90 €
A 14,90 €
CH SFR 26,50
BeNeLux 15,90 €
F 17,90 €
I 17,90 €
E 17,90 €
P (CONT.) 17,90 €
DK 149,95 DKR

4 191752 713907 03