„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Wallergröstl mit Kapern-Olivenöl

<u>Zutaten</u>
(4 Personen)

Für das Kapern-Olivenöl
- 60 g schwarze Oliven
- 20 g Salzkapern
- 1 TL Rosmarinnadeln
- 1 Thymianzweig, grob gehackt
- 1/8 L Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen

Für das Gröstl
- 600 g speckige Erdäpfel, violett und gemischt
- 4-5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 400-600 g Wallerfilet
- Balsamicoessig

Quelle: ORF extra

- Schnittlauch
- Liebstöckel zum Garnieren

Zubereitung

Für das Kapern-Olivenöl die Oliven entsteinen. Diese ebenso wie Kapern, Thymian und Rosmarin fein hacken. Mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft vermischen.

Erdäpfel kochen, abgießen und etwas abdampfen lassen. Schälen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden.

In einer schweren Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Erdäpfel darin unter gelegentlichem Wenden knusprig braten. Die Erdäpfel salzen.

Das Wallerfilet in fingerdicke Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Salz und Pfeffer einstreuen und die Wallerstücke mit der Hautseite nach unten darin braten. Anschließend eventuell in den 200 °C heißen Backofen schieben.

Abwechselnd Erdäpfelscheiben und Wallerstücke auf Tellern anrichten, mit dem Kapern-Olivenöl, dem Essig beträufeln und mit Schnittlauch und Liebstöckel-Fäden verfeinern.

Quelle: ORF extra