

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



Fotocredit: Simeon Baker

Rindercarpaccio mit Ofenparadeisern und Parmesanchips

Zutaten

(4 Personen)

- 120 g Rinderfilet
- 80 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL eingekochte Paradeisersauce
- 1 weiße Chioggia-Rübe, geschält und in dünne Streifen geschnitten
- 1 gelbe Chioggia-Rübe, geschält und in dünne Streifen geschnitten
- Majoran
- Basilikum
- 1 EL geriebener Kren, je Filetstück etwa 1 TL

Quelle: ORF extra

Für die Paradeiser-Sauce

- 2 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 4 Paradeiser
- 1 Schuss Weißwein
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Honig

Für die Ofenparadeiser

- 12 Cocktailparadeiser
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Das Rinderfilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann zwischen einer Frischhaltefolie hauchdünn klopfen.

Tipp:

Man verwendet eine Frischhaltefolie, damit man das Fleisch leicht wieder ablösen kann.

Für die Ofenparadeiser die Cocktailparadeiser waschen, vom Strunk trennen und in einer Schale mit Olivenöl und etwas Salz bei 180 °C für 20 min im Ofen belassen.

Für die Parmesan-Chips den geriebenen Parmesan auf einem Backblech etwa 0,5 cm dick verteilen und bei 180 °C im Ofen backen.

Paradeiser-Sauce:

Butter in einem kleinen Topf mit 1 TL Kristallzucker anlaufen lassen, dann die klein geschnittenen Paradeiser hinzufügen und mit Weißwein aufgießen. Für ca. 15 bis 20 min leicht einkochen lassen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und beifügen.

Kurz vor dem fertig kochen mit Zucker und Honig würzen, dann die Sauce durch ein Sieb passieren und eventuell nochmals abschmecken.

Für die Ofenparadeiser die Cocktailparadeiser waschen, vom Strunk trennen und in einer Schale mit Olivenöl und etwas Salz bei 180 °C für 20 min im Ofen belassen.

Nun das Fleisch mit Paradeiser-Sauce bestreichen, die Sauce in einen Spritzbeutel füllen, kleine Kugeln auf dem bestrichenen Filetstück damit formen und alles leicht salzen und pfeffern. Die Ofenparadeiser und Scheiben der Chioggia-Rübe auf die Paradeiser-Sauce platzieren. Majoran und Basilikum hinzufügen, Kren über das Carpaccio reiben und mit den Parmesan-Chips vollenden.

Quelle: ORF extra