

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

Fotocredit: Simeon Baker



Ochsenherzparadeiser mit Schafskäse

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für die Paradeiser

- 2 große Ochsenherzparadeiser
- 3 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- 2 Sternanis
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Feta
- eine Handvoll Basilikumblätter
- 8 Minzblätter

Für die Garnitur

- Kräuter nach Wahl (Blutampfer, Klee, Schnittlauchblüten)
- 4 TL Pinienkerne
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

- 1.** Zuerst die Stiele der Ochsenherzparadeiser entfernen und die Paradeiser quer durchschneiden. Etwas Olivenöl in eine feuerfeste Form geben, dieses am Herd erhitzen und die Paradeiser-Hälften hineinlegen.
- 2.** Die Paradeiser nun mit Sternanis, angedrückten Knoblauchzehen, etwas grobem Meersalz und einer Prise Zucker würzen, nochmal mit etwas Olivenöl beträufeln und danach etwa 5-10 Minuten bei 200° C Heißluft im Rohr schmoren lassen.
- 3.** Die Paradeiser aus dem Rohr nehmen, je einen auf einen flachen Teller setzen und mit dem entstandenen Fond übergießen. Den Schafskäse über die Tomaten bröseln und ein paar Basilikum- und Minzblätter darauf anrichten. Noch mit verschiedenen Kräutern nach Wahl garnieren, ein paar Pinienkerne darauf streuen, einige Tropfen Olivenöl darüber geben servieren.