

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Peter Zinter

### Einbrennte Hund mit Krokodü und Beamtenforelle

#### Zutaten

(4 Personen)

- ein kleines Glas Essiggurken
- ein kleines Glas Salzgurken
- ein kleines Glas Senfgurken
- 100 ml Essiggurkerlwasser
- 3 Schalotten (oder Zwiebeln)
- 2 Salatgurken
- 2 große speckige Erdäpfel
- 400 ml Kalbsfond
- 2 EL Mehl (glatt)
- 200 g Butter
- ein Bund Dille
- etwas geriebene Muskatnuss
- 2 Stk. Knacker
- etwas neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- Parisienne-Ausstecher

## **Zubereitung**

**1.** Aus allen sauren Gurken und den geschälten Salatgurken mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen und beiseitestellen.

**Tipp:** Aus den Gurken-Abschnitten ein Gurkenwasser zum Trinken zubereiten – das liefert Elektrolyte und Energie.

**2.** Auch aus den Erdäpfeln Kugeln ausstechen, diese aber anschließend kurz in kochendem, ungesalzenem Wasser blanchieren. Wenn sie gar sind abschöpfen und in eine Schüssel geben.

**3.** Die Knacker schälen, halbieren im Karo Muster einschneiden und knusprig in neutralem Pflanzenöl in der Pfanne gleichmäßig braten.

**4.** Die Schalotten in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und mit dem Kalbsfond aufgießen.

**5.** Alles gut köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und fein pürieren. Einen Schluck vom Essiggurkerlwasser beigeben, alle Kugeln hinzufügen, einmal aufkochen lassen und mit geriebener Muskatnuss verfeinern.

**6.** Die Kugeln (einbrennten Hund) in einem tiefen Teller anrichten, je eine Knacker-Hälfte (Beamtenforelle) pro Teller dazu legen und mit Dillen bestreuen. Typisch wienerisch mit einem Salzgurkenfächer (Krokodü) garnieren und servieren.