

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



Fotocredit: Simeon Baker

Gebratenes Filet vom Wiener Waller mit Edelkräutern und Paradeisern

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Waller

- 600 g Wallerfilet
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- 1/2 Zitrone

Für die halbtrockneten Cherry Rispen Paradeiser

- 12 Stk. Cherry Rispen Paradeiser
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Staubzucker

Für das Paradeiser-Tatar

- 1 Stk. Fleischparadeiser
- 1 Zweig Basilikum
- Salz
- Olivenöl
- Eiswasser, zum Abschrecken

Quelle: ORF extra

Für die geschmolzenen Cherryparadeiser bunt

- 350 g Raritäten-Paradeiser
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Staubzucker
- Salz
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Außerdem

- Kleine Basilikumblätter zum Garnieren
- Metallringe, Ø 8-10 cm zum Anrichten
- Backpapier

Zubereitung

Halbgetrocknete Cherry Rispen Paradeiser:

Die Cherry Rispen Paradeiser halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech platzieren, salzen und mit Staubzucker bestreuen. Den Rosmarin abrebeln und gleichmäßig auf den Paradeisern verteilen, anschließend mit Olivenöl beträufeln und für ein bis eineinhalb Stunden in das auf 120°C Umluft vorgeheizte Backrohr geben. In dieser Zeit das Rohr immer wieder zum Belüften öffnen, um der Bildung von Dampf vorzubeugen.

Paradeiser Tatar:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Eiswasser in einer Schüssel bereitstellen. In der Zwischenzeit den Strunk des Paradeisers entfernen und mit einem scharfen Messer die gegenüberliegende Seite kreuzförmig einritzen. Sobald das Wasser kocht, den Paradeiser für ein paar Sekunden einlegen damit sich die Haut lösen lässt und anschließend im Eiswasser abschrecken. Nach dem Abkühlen die Haut vollständig entfernen, halbieren und die Kerne auskratzen. Das Fruchtfleisch würfelig schneiden, salzen und in ein Sieb über eine Schüssel geben (das abtropfende Paradeiserwasser wird noch benötigt). Kurz vor dem Anrichten die abgetropften Würfel mit Basilikum und Olivenöl würzen.

Geschmolzene bunte Cherryparadeiser:

Die kleinen Paradeiser halbieren, größere in Stücke schneiden, die den Halbierten entsprechen. Das Olivenöl erhitzen und die Paradeiser darin schwenken, etwas Staubzucker dazugeben und mit Butter und dem Paradeiserwasser (von dem Tatar) sämig rühren, mit Salz und Schnittlauch abschmecken.

Waller:

Die Filets in gleichmäßige Stücke schneiden, salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig braten. Kurz bevor der Garpunkt erreicht wird, die Hitze

reduzieren, die Butter in die Pfanne geben, etwas Zitronensaft einträufeln und den Fisch darin fertig garen.

Anrichten:

In einem Metallring die geschmolzenen Paradeiser-Raritäten anrichten und mit der sämigen Sauce drapieren. Den Waller daraufsetzen, vom Tatar Nocken formen und auf dem Filet platzieren, die halbgetrockneten Cherry Rispen Paradeiser darüber verteilen und mit den kleinen Basilikumblättern garnieren.