

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

Fotocredit: Simeon Baker



Ochsenherzparadeiser-Carpaccio

Koch: Dietmar Sillyr

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Ochsenherzparadeiser
- 5 g grüne Paprikawürfel
- Basilikumblätter
- 10 g Ziegen- oder Schafkäse

Für die Marinade

- 1,5 EL Kernöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL scharfen Senf
- etwas gehackter Knoblauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Aus Kernöl, Apfelessig, gehackten Knoblauch und Senf eine Marinade anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: ORF extra

Ochsenherzparadeiser in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Teller großflächig und überlappend in Form einer Rosette anrichten.

Garniert wird das feine Paradeiser Carpaccio mit grünen Paprikawürfeln und Basilikumblätter.

Mit Marinade beträufeln und mit geriebenem Käse bestreuen.