

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ochsenmarkcrostino

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Crostini

- 8 kleine Scheiben Tauernroggenbrot
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Scheiben Rindermarkknochen aus der Rindsuppe (siehe oben)
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- gehackte Taggiasca-Oliven
- gehackte Salzzitronen
- Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Crostini die Brotscheiben mit dem feingehackten Knoblauch in etwas Fett vom Mark der Knochen in einer Pfanne knusprig anbraten, danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Anschließend die gekochten Markknochen aus der vorbereiteten Suppe nehmen, das Mark herausnehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Quelle: ORF extra

3. Nun die Markscheiben auf den Brotscheiben anrichten und je zur Hälfte mit feingeschnittenem Schnittlauch und etwas Salz und zur anderen Hälfte mit gehackten Taggiascha-Oliven, gehackter Salzzitrone und Pfeffer garnieren.

Tipp: Für die Salzzitronen die frischen, über Kreuz eingeschnittenen Zitronen in ein Einmachglas geben und mit grobem Meersalz auffüllen, sodass alle Zwischenräume mit Salz bedeckt sind. Die Zitronen anschließend mindestens drei Wochen luftdicht verschlossen ziehen lassen.