

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Andreas Döllner

Ofenzwiebel, Parmesan & Bergheu

Zutaten

(4 Personen)

Für den Heusalzteig

- 500 g Salz
- 500 g glattes Mehl
- 125ml lauwarmes Wasser
- 4 Eier
- 7 g Heu

Für die Ofenzwiebel

- 4 Zwiebeln geschält
- 8 dünne Scheiben Bauchspeck

Für den Erdäpfel-Parmesanschaum

- 300 g passierte Kartoffeln (mehlige Kartoffeln)
- 140 g geriebener Parmesan
- 75 ml Rindsuppe
- 160 ml Sahne
- Salz

Für das Heuöl

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 5 g Bergheu

Quelle: ORF extra

Für den Zwiebeljus

- 250 ml Rindssuppe
- 250 ml Kalbsjus
- 1 mittelgroße Zwiebel

Zum Garnieren

- Salbeiblätter
- Eventuell Heumehl

Zubereitung

Für den Heusalzteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen.

Jede Zwiebel mit 2 Scheiben Bauchspeck umwickeln und mit etwas zusätzlichem Heu in den Teig einwickeln. Bei 180°C 1 Stunde auf Ventilationsstufe 3 (Umluft) backen

Obers, passierte Erdäpfel und Rindssuppe am Herd aufkochen, währenddessen geriebenen Parmesan zugeben und langsam unterrühren. Eventuell mit Pfeffer und Salz würzen. Die aufgekochte Masse durch ein feines Sieb streichen und in eine 0,5 Liter Syphon Flasche füllen und mit zwei Sahnekapseln befüllen.

Für das Heuöl Sonnenblumenöl auf etwa 80°C erhitzen und anschließend mit dem Bergheu bis zu 2 Tage lang ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abpassieren und in kleine Fläschchen abgefüllt sorgfältig lagern.

Für den Zwiebeljus die Rindssuppe mit Kalbsjus auf 300 ml einkochen lassen. In Scheiben geschnittene Zwiebel in einer Pfanne ohne Fett dunkel bis schwarz rösten. Danach in den reduzierten Fond einlegen, 1 Stunde ziehen lassen und anschließend abpassieren.

Die Zwiebel vom Salzteig und Speck befreien und nur die „Zwiebelherzen“ auf Tellern anrichten. Erdäpfelschaum dazu aufdressieren und mit Heuöl, Zwiebeljus, und Salbeiblättern garnieren. Falls vorhanden, mit einer Prise Heumehl bestreuen.