

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Peter Zinter

### **Roh marinierter Mitterberg Ox mit gebratenem Topinambur, Frisee Salat, Hartkäse und weißem Trüffel**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 400 g schwarzes Scherzl vom Bio Rind (Tafelstück)
- 100 g Hartkäse
- 200 g Topinambur
- 1 Häupel Frisee Salat
- 2 EL Haselnussöl (alternativ: Maiskeimöl, Tafelöl)
- ein Schuss Quittenessig (alternativ Apfelessig)
- 1 EL Ahornsirup (alternativ: Zucker oder Honig)
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 40 g weißer Trüffel

#### **Zubereitung**

1. Die Topinambur gut waschen und in Spalten schneiden. Mit Salz würzen, dann in Haselnussöl scharf anbraten und im Rohr bei 180° C 10 Minuten backen.

Quelle: ORF extra

- 2.** Das Fleisch quer zur Faser so dünn wie möglich aufschneiden, auf einem Teller temperieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Haselnussöl marinieren.
- 3.** Den Frisee Salat fein zupfen und mit dem Quittenssig, etwas Ahornsirup und Haselnussöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Die Topinambur aus dem Rohr nehmen und mit dem Frisee Salat auf einem flachen Teller verteilen. Dann den marinierten Oxen dazulegen, mit etwas frisch geriebenem Hartkäse bestreuen und mit gehobelter weißer Trüffel vollenden und servieren.