

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Thomas Hofer

### **Romanasalatherz mit Parmesan, Wildfangzander & Paradeiser**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die gebeizten Romanasalatherzen

- 2 Salatherzen (Romanasalat)
- Wasser

Für die Salatmarinade

- ½ Knoblauchzehe
- 20 g Sardellenfilet
- 20 g Parmesan (gerieben)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1TL Dijonsenf
- 2 Eidotter
- 2 EL Sauerrahm
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- der Saft einer ½ Zitrone

Für den Zander im Parmesan-Backteig

- 4 Zanderfilets á 80 g
- 100 g Weizenmehl
- 50 g Maisstärke

Quelle: ORF extra

- 50 g Parmesan (gerieben)
- 200 g kaltes Bier
- 5 g Backpulver
- 50 g alter Parmesan (fein gerieben zum Bestreuen)
- 1 L Pflanzenöl zum Frittieren

Für das Tomatenwasser

- 4 mittelgroße Tomaten
- ein Schuss weißen Balsamicoessig
- 1 EL Zucker
- eine Prise Salz
- 1 Passiertuch

Für die Tomatenmarinade

- 50 g Champignons
- 2 Stangen Zitronengras (fein geschnitten)
- 10 g Ingwer (fein geschnitten)
- 6 Kaffirlimettenblätter
- 2 Schalotten grob gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen grob gewürfelt
- 5 EL Sojasauce
- 200 ml Tomatenwasser
- 50 ml braune Butter
- 2 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft

Für die bunten Kirschparadeiser

- 20 Kirschparadeiser (bunt)

Für die Garnitur

- Bunte Basilikumblätter

## **Zubereitung**

**1.** Für das Tomatenwasser am Vortag die Tomaten in grobe Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und weißem Balsamico würzen. Alles mit dem Stabmixer pürieren und in einen Passiertuch über eine Schüssel hängen. Über Nacht stehen lassen, sodass das Tomatenwasser in die Schüssel abtropfen kann.

**2.** Für die gebeizten Romanasalatherzen die Salatherzen putzen, halbieren und in kaltem Wasser kurz ziehen lassen.

**3.** Dann die Salatmarinade zubereiten. Dafür den Knoblauch, die Sardellen, den Parmesan, den Senf, die Eidotter, den Zitronensaft, eine Prise Salz und etwas Pfeffer in einem Schneekessel aufschlagen. Das Öl nach und nach dazugeben und den Sauerrahm einrühren.

- 4.** Für den Zander im Parmesan-Backteig das Mehl, den Parmesan, die Stärke, das Backpulver und das Bier mit dem Stabmixer mixen. Dann den Fisch im Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und in 180° C heißem Pflanzenöl goldgelb frittieren. Danach mit geriebenem Parmesan bestreuen.
- 5.** Für die Tomatenmarinade die Champignons, das Zitronengras, den Ingwer, die Kaffirlimettenblätter, die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl hellbraun anrösten. Alles mit etwas Sojasauce ablöschen und im Anschluss das Tomatenwasser dazugeben. Die Marinade für 20 Minuten köcheln lassen, dann den Sud abseihen und braune Butter hineinmixen. Mit etwas Zitronensaft und Honig abschmecken.
- 6.** Die bunten Kirschlorbeeren mit einem kleinen Messer anritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken. Vor dem Anrichten die Orbeeren in der lauwarmen Tomatenmarinade schwenken und mit dem Anrichten beginnen.
- 7.** Den gebackenen Zander in Parmesan-Backteig auf einem flachen Teller anrichten und die Tomatenmarinade mit den bunten Kirschlorbeeren dazugeben. Die halbierten Romanasalatherzen mit etwas Salatmarinade beträufeln und neben den Zander legen. Das Gericht mit bunten Basilikumblätter garnieren und genießen.