

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

Fotocredit: Simeon Baker



### **Salat von Ochsenherzparadeiser mit Junglauch, Schnittlauch & Brokkoli im Weinteig** Koch: Toni Mörwald

#### Zutaten

(4 Personen)

- 4 Ochsenherzparadeiser
- 4 Jungwiebeln (in feine Streifen geschnitten)
- 1 Bund Schnittlauch
- 300 g wilder Brokkoli, leicht blanchiert
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL fruchtiger Essig
- 1 EL Zucker
- Frische Kräuter

#### Für den Weinteig

- 1/8 L Veltliner
- 1/8 L Obers
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 200 g Weizenmehl glatt
- Fett zum Backen

## Zubereitung

Die Ochsenerzparadeiser einschneiden und die Haut im kochenden Salzwasser vorsichtig abziehen.

Die gehäuteten Paradeiser in feine Scheiben schneiden, mit Olivenöl und einem fruchtigen Essig beträufeln. Anschließend mit schwarzem Pfeffer, Salz, etwas Zucker, fein geschnittenem Schnittlauch und Jungzwiebeln verfeinern. Danach einziehen lassen.

Für den Weinteig alle Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig zusammenrühren.

Brokkoli nun leicht mehlieren und im vorbereiteten Weinteig eintauchen und dann im Fett herausbacken und mit Ochsenerzparadeisern und frischen Kräutern servieren.