



Carpaccio von gebackenen Randen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



600 g Mittlere frische Randen
2 Zweige Rosmarin
8 Zweige Thymian
6 EL Olivenöl
Salz
80 g Pinienkerne
Sauce
4 EL Weissweinessig
4 EL Balsamicoessig
Salz Pfeffer
12 EL Olivenöl

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Die Randen waschen, jedoch weder schälen noch rüsten, damit ihr Saft beim Backen nicht ausläuft. Trocken tupfen und in eine kleine Gratinform setzen. Die Rosmarinzweige mit einer Schere in kleine Büschelchen schneiden und über die Randen verteilen. Die Thymianzweige ebenfalls darüber geben. Die Randen mit dem Olivenöl beträufeln und leicht salzen
3. Die Randen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 50-60 Min. backen . Etwas abkühlen lassen
4. Inzwischen in einer trockenen Pfanne die Pinienkerne ohne Fettzugabe rösten.
5. Die Schale der Rande ablösen. Die Knollen in möglichst dünne Scheiben schneiden und ziegelartig auf den Teller anrichten. Den Ziegenfrischkäse in kleine Stückchen über die Randen verteilen
6. Für die Sauce beide Essigsorten, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit einem kleinen Schwingbesen zu einer Sauce rühren. Über das Carpaccio träufeln. Am Schluss alles mit den Pinienkernen bestreuen