Randen-Tatar mit Austernpilzen

Es ist "nur" ein Randensalat, aber sehr gediegen zubereitet und angerichtet. Die rohen Randen werden vorab mit reichlich frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen geschmort, dadurch werden sie ganz besonders aromatisch. Ausgekühlt werden sie dann gewürfelt und mit einer reichen Sauce mit Feigensenf, Zitronensaft, weissem Balsamico und Olivenöl vermischt. Angerichtet werden sie mit Hilfe eines Metallrings, damit das Randen-Tatar wie das klassische Vorbild als schön geformtes Köpfchen auf den Teller kommt.

Dazu kurz gebratene Austernpilze die mit Noilly Prat und wenig Balsamico geschmort und auf den dekorativen, rundlichen Blättern des Salanova angerichtet werden.

Zuaten (2-3 Vorspeisen)

```
Randen schmoren:
400g     rohe Randen
1-2      Zweige frischer Rosmarin
2-3      Zweige frischer Thymian
2        Knoblauchzehen
4El      Olivenöl (Marinade)

Randen-Tartar:
         abgetropfte, geschmorte Randen
1        kleine Zwiebel, fein gehackt
1El      Olivenöl (abgesiebt von der Marinade)
1/2El    weisser Balsamico
1/2El    Zitronensaft
2Tl      Feigensenf
         (oder 1Tl Dijonsenf mit etwas Honig)
1        kleine Knoblauchzehe gehackt (nach Belieben)
         Salz und Pfeffer
```

Austernpilze:
100g Austernpilze
1 kleine Zwiebel oder Eschalotte
5cl Noilly Prat
2cl weisser Balsamicos
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Salanova (Blattsalat)

Zubereitung

Knoblauchzehen schälen und längs in Scheiben schneiden. 4 El Olivenöl mässig erhitzen. Knoblauch und die Kräuterzweige zugeben. Etwa 15 Minuten leicht simmern lassen, dabei Kräuter und Knoblauch mit einer Gabel ab und zu leicht ausdrücken.

Randen schälen und zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Eine Gratinform mit wenig Gewürzöl ausstreichen und die Randenscheiben fächerförmig einschichten. Rest des Gewürzöls darübergiessen und mit einem Pinsel auf den Randen verteilen. Kräuterzweige und Knoblauch darüber legen und ein bischen zwischen die Randenscheiben schieben.

Im 200° heissen Ofen im unteren Drittel 45 Minuten schmoren. Auskühlen lassen und danach zu etwas 5mm grossen Würfelchen schneiden.

Randenwürfelchen mit den weiteren Zutaten fürs Tartar vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Austernpilze:
Pilze wenn nötig mit den Fingern oder einem Pinsel putzen, aber keinesfallses mit Wasser abspülen. Danach von Hand zur gewünschten Grösse zerzupfen. Zwiebel fein hacken.

Zwiebel in Bratbutter 2-3 Minuten leicht andünsten, Austernpilze zugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Mit Noilly Prat und Balsamico ablöschen, leicht salzen und pfeffern. 10 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

Anrichten:
Auf einem Teller Salanova zu einem Kranz anrichten und mit etwas Zitronensaft und Salz würzen. Einen Metallring in die Mitte des Teller stellen, Randen-Tatar einfüllen und ganz leicht festdrücken. Metallring vorsichtig abziehen. Austerpilze lauwarm auf dem Salat rund ums Tatar-Köpfchen anrichten.

NATIVES OLIVENÖL
EXTRA
ORIGINALE

NOILLY PRAT
& Cie
ORIGINAL
BALSAMICO
BIANCO