



Randen-Rose mit Sauerrahm

Eine rohe Rande wird fächerartig eingeschnitten und im Ofen gegart. Sie wird nur mit Salz gewürzt und mit Olivenöl eingepinselt und ganz ohne Flüssigkeit zubereitet. Die Rande verliert dabei auch etwas an Saft, trocken wird sie deswegen nicht, aber ihr erdiger Geschmack wird dabei intensiver. Angerichtet wird die Randen-Rose mit leicht gewürztem Sauerrahm, den man in die Öffnung der Rose gibt.

Zutaten

1 Rande
40g Sauerrahm
1 kleiner Büschel Petersilie
1El Olivenöl
1El weisser Balsamico
Kräutersalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rande mit dem Sparschäler schälen. Boden flach schneiden. Rande auf ein Schneidbrett stellen und zwei Holzleisten als Abstandhalter auf beiden Seiten neben die Rande legen. Mit einem grossen Küchenmesser zu Schnitzen schneiden. Die Abstandhalter verhindern, dass die Rand ganz durchgeschnitten kann und auseinander fällt.

Die Randenschnitze leicht auseinander drücken. Aufpassen, dass die Schnitze am Boden nicht ausbrechen. Rande leicht salzen und mit Olivenöl einpinseln.

In eine eingeeölte Gratinform stellen und in die Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens einschieben. 1 Stunde schmoren. Nach 40 Minuten die Randenschnitze etwas auseinanderziehen. Aufpassen, dass die Rande am Boden nicht bricht. Rande aus dem

Ofen nehmen und auskühlen lassen und mit essig beträufeln.

Petersilie fein hacken und mit dem Sauerrahm vermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen bis die Rande gar ist.

Sauerrahm in Mitte der Rande einfüllen.



