Randen-Carpaccio mit Sauerrahm

Anders als beim Salat kommen die einzelnen Zutaten beim Randen-Carpaccio besser zur Geltung. Die Marinade mit etwas Senf und Knoblauch harmoniert gut mit dem erdigen Geschmack der Rande, ebenso der Sauerrahm mit seiner milden Frische.

Zutaten (1 Vorspeise)

1	gekochte Rande, ca. 170g
3El	Sonnenblumenöl
1El	weisser Balsamico
1/2Tl	Dijon-Senf
1	kleine Knoblauchzehe
	Kräutersalz
	Pfeffer
30g	Zwiebel
40g	Sauerrahm

Zubereitung

Sonnenblumenöl, Balsamico und Senf gut verquirlen. Knoblauchzehe dazupressen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Rande schälen, halbieren, zu 3mm dicken Scheiben schneiden, mit der Marinade vermischen und etwas ziehen lassen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Rande auf einem flachen Teller auslegen und die Zwiebelscheiben darauf legen. Zum Schluss mit drei Häufchen Sauerrrahm garnieren.

Volg
Sonnen-
blumenöl
Huile de tournesol
BALSAMICO
BIANCO
WEISSER BALSAMICO
WHITE BALSAMIC
BALSAMIQUE BLANC
BALSAMICO BLANCO
nahrin
Kräuter-Meersalz
de mer aux herbes
marino alle erbe