



Randencarpaccio mit Belper Knolle und Baguette

Unser Hausrezept

Für 4 Personen

4	kleine Randen
100 g	Rucola oder Nüsslissalat
1	Belper Knolle
1	Baguette
wenig	Knoblauchbutter
4 EL	Oliveöl
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Honig
2 EL	Pommery-Senf
3 EL	Balsamico hell
wenig	Salz / Pfeffer

Zubereitung

Möglichkeit 1

Randen schälen (evtl. Handschuhe anziehen) und mit der Aufschnittmaschine oder Gemüsehobel feine Scheiben schneiden.

Möglichkeit 2

Randen mit der Schale kochen bis sie 2/3 durchgegart ist und abkühlen lassen. Dann Randen schälen (evtl. Handschuhe anziehen) und mit der Aufschnittmaschine oder Messer in feine Scheiben schneiden.

Öl, Senf, Honig, Essig und Zitronensaft in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüssli oder Rucola waschen und trockenschleudern. Baguette schneiden, mit Knoblauchbutter bestreichen und 10 Minuten bei 200 Grad backen.

In der Zwischenzeit, Randen auf Teller im Rondell anrichten, Nüsslissalat oder Rucola in die Mitte legen, mit der Vinaigrette marinieren.

Mit dem Hobel die Belper Knolle drauf verteilen, Brot aus dem Ofen an den Teller legen und servieren.