



Randen-Frischkäse-Carpaccio

2 kleine rohe Randen, ca. 250 g
2 EL Butter, flüssig
1 EL Balsamico-Essig
½ TL Salz
Pfeffer

Garnitur:

1 EL Butter
1 EL Zucker
1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
ca. 50 g Frischkäse, zerkrümelt
3 EL Balsamico-Essig
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Randen schälen oder mit der Gemüsebürste unter fliessendem Kaltwasser kräftig abreiben.

Butter, Essig, Salz und Pfeffer mischen und die Randen damit bestreichen. In Pergamentpapier oder Bratfolie wickeln, verschliessen und auf einem Blech in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten garen. Herausnehmen und eingewickelt etwas auskühlen lassen. Garflüssigkeit abgiessen und für die Sauce beiseite stellen. Randen in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf Teller verteilen und zugedeckt warm stellen.

Für die Garnitur Butter und Zucker hell caramolisieren. Zwiebeln beifügen, kurz schwenken und mit Frischkäse auf die Randen verteilen.

Randen-Carpaccio mit der Garflüssigkeit, Essig und Öl beträufeln. Würzen und sofort servieren.



Randen im Schlafrock

Ca. 600 g gekochte Randen, geschält
1/4 TL Salz
1/4 TL Pfefferkörner, grob zerdrückt
8 Tranchen Rohessspeck
250 g Butterblätterteig
1/2 Ei, verquirlt

Die Randen je nach Grösse halbieren oder vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Specktranchen um eine Rande wickeln. Butterblätterteig vierteln, je zu einem Rechteck von ca. 20 x 20 cm auswallen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen.

Randen gut einpacken, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teig nochmals mit Ei bestreichen. Evtl. mit Teigresten garnieren.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Heiss servieren.

Nach Belieben Saucen-Halbrahm mit wenig abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer aufkochen, dazuservieren.

Statt Butterblätterteig Kuchenteig verwenden.



Randen mit Lauch-Ricotta-Füllung

1 Ofenfeste Form von ca. 20×30 cm
Butter für die Form

4 gekochte Randen, ca. 800 g, geschält

Füllung:

50 g Lauch, fein geschnitten

Butter zum Dämpfen

Randeninneres, fein gehackt

250 g Ricotta oder Quark

50 g Gruyère AOP, gerieben

Salz, Pfeffer

50 g Gruyère AOP, gerieben

2-3 dl Gemüsebouillon

3-4 EL Lauch, fein geschnitten, zum Garnieren

Die Randen quer halbieren, aushöhlen und in die vorbereitete Form geben.

Füllung: Lauch in der Butter andämpfen. Randeninneres, Ricotta oder Quark und Gruyère daruntermischen, würzen. Die Masse in die Randen verteilen, mit Gruyère bestreuen. Bouillon dazugiessen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren mit Lauch garnieren.

Dazu passen Kümmel-Kartoffeln: 600-800 g Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Bratcrème, Salz und Kümmel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und in der oberen Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Die Füllung mit 100 g Schinken- oder Speckwürfeli ergänzen.



Lauwarmer Randensalat mit Blätterteigsternen

1 Stern-Ausstechförmchen
Backpapier für das Blech

30 g grobes Salz
½ Orange, abgeriebene Schale
250 g Butterblätterteig
Mehl zum Auswallen
1 Eigelb, mit 1 TL Milch verquirlt
grobes Salz zum Bestreuen

Salatsauce:

3 dl Rotwein oder alkoholfreier Apfelwein
1 Orange, 1 Stück abgeschälte Schale und Saft
1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
8 Pfefferkörner, zerquetscht
1 ½-2 EL Rotweinessig
3-4 EL Rapsöl
Pfeffer aus der Mühle
500 g gekochte Randen, geschält, in feine Scheiben gehobelt oder geschnitten
1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

Salz und Orangenschale im Mörser fein zermahlen.

Blätterteig auf wenig Mehl 3-4 mm dick auswallen, Sterne ausstechen. Auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Eigelb bestreichen, 15-20 Minuten kühl stellen. Mit Salz bestreuen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.

Salatsauce: Wein, Orangenschale und -saft, Knoblauch, Lorbeer, Gewürznelken und Pfeffer auf 3 EL einköcheln, absieben. Mit Essig und Öl verrühren, würzen.

Randen und Zwiebel auf vorgewärmten Tellern verteilen. Sauce kurz vor dem Servieren nochmals erhitzen, über die Randen giessen, mit Orangensalz bestreuen. Blätterteigsterne dazu servieren.