Carne cruda in fassone

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: 16.04.2014

Creation: Kurt Schildnknecht

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 600g Randen roh
- 100g Schalotten
- 1dl Weisswein
- 8dl Gemüsebouillon
- 1 Bd Schnittlauch
- Olivenöl extra vergine

Vorbereitung:

Rohe Randen schälen und in Würfel schneiden.
Eschalotten fein hacken und im Olivenöl andünsten, Randen dazu und 5 Minuten mitdünsten.
Mit dem Weisswein ablöschen, reduzieren bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Gemüsebouillon beifügen leicht kochen bis die Randen weich sind.
Suppe mixen und durch ein feines Sieb passieren, abschmecken, Salz/Pfeffer, in warme Teller mit den Käsebällchen servieren.

Frischkäsebällchen

- 200 g Tessiner Frischkäse (Büscion)
- Valle-Maggia-Pfeffer

Vorbereitung:

8 Bällchen formen und im Pfeffer wenden.
Die Käsebällchen in die Suppe setzen. Mit Schnittlauch ausgarnieren und servieren.