

Carpaccio von gebackenen Randen

Carpaccio von gebackenen Randen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 40Min.

Menu: [15.11.2017](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten (für 4 Personen)

500 gr. Randen (roh)

2 Zweige Rosmarin

8 Zweige Thymian

4 El Olivenöl

40 gr, Pinienkerne

2 Stück Ziegenfrischkäse a je 80 gr.

Salz

Sauce

2 El Weissessig

2 El Balsamico

8 El Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Randen nur waschen nicht schälen. Trocken in Gratinform legen. Leicht Salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Rosmarin-/ Thymian-zweige über die Randen verteilen.

Randen in den Ofen auf der zweituntersten Rille. 40 -60 Min backen. Etwas abkühlen lassen.

Pinienkernen in trockener Pfanne rösten (ohne Fettzugabe)

Die Schale der Randen ablösen. In dünne Scheiben schneiden und ziegelartig auf einer Platte anrichten.

Den Ziegenfrischkäse in kleine Stücke über die Randen verteilen.

Für die Sauce die zwei Essigsorten, Salz,Pfeffer und Olivenöl mit Schweingbesen rühren. über das Carpaccio träufeln.
Mit Pinienkernen bestreuen