



Vorspeise

Randen-Carpaccio

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 4 Stück Randen, gekocht, geschält und in feine Scheibchen geschnitten
- 1 Stück Merettich, frisch, raspeln
- 2 Stück Kalbszunge, total 800 gr bis 1 kg
- 1 grosse Zwiebeln, geschält und gespickt mit einem Lorbeerblatt

Für die Vinaigrette:

- 1 Stück Schalotte, geschält und fein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und gepresst
- 1 MSP Senf
- 3 EL Weissweinessig
- Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 EL Petersilie, glattblättrig, gehackt
- 1 EL Kerbel, gehackt

Zubereitung:

Kalbszunge

Die Kalbszunge in kochendem Salzwasser, unter Zugabe der gespickten Zwiebel (Lorbeerblatt) zubereiten, ca. 1 bis 1,25 Stunden. Danach die Kalsbzunge entnehmen und erkalten lassen und häuten.

Teller, Randen in Scheibchen,
Merettich

Auf den Tellern die in Scheibchen geschnittenen Randen dachziegelartig auslegen. Danach mit Merettich bestreuen.

Kalbszunge

Die Kalbszunge in feine Scheiben schneiden

Zubereitung Vinaigrette:

In einer Schüssel sämtliche Zutaten für die Vainaigrette (siehe Zutaten) mischen.

Kalbszungenscheiben

Die Kalbszungenscheiben über die Randen auf dem Teller legen und die Vinaigrettesauce darüber verteilen.