

Randen mit Geisskäse im Ofen gebacken

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Randen, roh
4 Ziegen-Frischkäse à 50 g (Formaggini di capra)
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
wenig Fenchel-Samen
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Salz
etwas Olivenöl
etwas Aceto balsamico

Zubereitung

Die Randen mit dem Sparschäler schälen (vielleicht ziehen Sie dazu Plastik-Handschuhe an) und in ca. 2 cm dicke Schnitze schneiden. Die Randen-Schnitze in einer Schale mit etwas Olivenöl mischen, und nach Gusto etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und die fein gemörsern Fenchel-Samen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und alles gut mischen.

Die Randen-Schnitze in eine Gratinform oder auf ein Blech legen. 2-3 EL Wasser dazugeben und für ca. 50 Min. bei gut 180 Grad in den Ofen schieben, bis die Randen gar sind. Stellen Sie zur Gratinform noch eine kleine feuerfeste, mit Wasser gefüllte Schale in den Ofen. Dies sorgt für Feuchtigkeit während des Backens.

Dann den Geisskäse in ca. 2 bis 2 ½ cm dicke Scheiben schneiden und zu den Randen geben. Den Geisskäse allenfalls noch etwas salzen und pfeffern und mit etwas abgeriebener Zitronen-Schale parfümieren und alles zusammen nochmals für 10 bis 15 Min. in den Ofen schieben.

Die Randen-Schnitze vor dem Servieren mit wenig Aceto balsamico beträufeln.