

Zweierlei Randen mit Geissen-Frischkäse

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 kleine Randen, (ca. 5 – 6 cm Durchmesser) geschält und je nach Grösse in 4 oder 6 Schnitze geschnitten
- 1- 2 EL Olivenöl
- 5 Zweige frischer Thymian
- 1 kleine Chioggia-Rande (ca. 5 – 6 cm Durchmesser), geschält und mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 3 dl Wasser
- 0.5 dl Weissweinessig
- 2 gehäufte EL Puderzucker
- ca. 120 g Geissenkäse
- Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- ca. 5 Handvoll junge Randen-Blätter, gewaschen (alternativ: roter und grüner Cikorino)
- 3 – 4 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Randen-Schnitze in eine Schüssel geben. Olivenöl dazugeben und von Hand gut mischen, bis alle Randen-Schnitze mit einem feinen Ölfilm überzogen sind. Die Schnitze grosszügig salzen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Randen-Schnitze auf ein Backtrennpapier* geben und dieses wie ein Päckli verschliessen. Die eingepackten Randen für etwa 45 bis 60 Min., oder bis sie weich sind, in den Ofen schieben.

In einer Schüssel Wasser, Weissweinessig und Puderzucker mischen und die hauchdünn gehobelten Randen-Scheiben eine Viertelstunde darin ziehen lassen.

Die Randen-Blätter auf vier Teller verteilen. Die geschmorten Randen-Schnitze mittig auf den Randen-Blättern anrichten. Die Randen-Scheiben auf und zwischen den Randen-Schnitzen anrichten. Nach Gusto etwas Frischkäse auf die Randen geben.

Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und den Randen-Salat damit beträufeln. Schnittlauch und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darüber streuen.

*Tipp: Das Backrennpapier zerknüllen und anschliessend glattstreichen. So ist das Papier weniger steif, und die Randen lassen sich besser damit verpacken.