

Randen-Carpaccio mit Feta-Mousse

Zutaten:

- 500 g rohe oder gekochte Randen
- 1 TL grobkörniger Senf
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Rotweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- Zitronenabrieb
- wenig Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL in Salz eingelegte Kapern, gut gewässert und klein gehackt
- 150 g Feta, zerbröseln
- 2 – 3 EL griechisches Joghurt
- Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 1 - 2 Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- nach Belieben Micro-Greens

Zubereitung:

Die rohen Randen in Wasser weichkochen und anschliessend mit dem Sparschäler schälen und mit einem Gemüsehobel (Mandoline) in feinste Scheiben schneiden. Schon gekochte Randen ebenfalls mit dem Sparschäler schälen und anschliessend in feinste Scheiben schneiden.

Die Zutaten für die Vinaigrette in einer Schüssel gut vermengen. Die feingehackten Kapern dazugeben.

Den Feta und das Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mousse verrühren. Allenfalls noch etwas Joghurt zugeben, bis die Masse in etwa die Konsistenz einer Mousse hat.

Die Randenscheiben auf einer Platte anrichten und die Vinaigrette darüber träufeln. Mit Hilfe eines Kaffeelöffels kleine Häufchen Feta-Mousse auf die Randenscheiben geben. Fein geschnittene Frühlingszwiebeln, Schnittlauch-Röllchen und nach Belieben Microgreens und etwas grob gemahlener schwarzer Pfeffer darüber geben.