

“Leaf to Root“- Randen mit Burrata

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Burrate
- 4 Bund Babyranden mit Kraut oder 4 normalgrosse Randen mit Kraut
- 2 dl Orangensaft
- Ingwer (evtl. frischer Schweizer Ingwer)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Blätter der Randen waschen und kurz im Salzwasser blanchieren; die Stiele in mundgerechte Längen schneiden; die Randen selber in kleine Würfel schneiden, Seitenlänge circa 1.5 cm.

In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erwärmen und die Randenwürfel andünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen und weichschmoren. Gegen Ende der Garzeit die Stiele dazugeben und zum Schluss auch die Blätter. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Ingwer abschmecken.

Das Randengemüse auf die Teller verteilen und die Burrata draufsetzen.