

Randencarpaccio mit Haselnüssen und Thymian



Zutaten für 10 Personen:

1 kg	Randen gekocht, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
100 g	gehackte Haselnüsse
200 g	Mozzarella Kügelchen
4	Zwiebeln in Ringe geschnitten
10	Thymianzweiglein

Sauce:

2	grob geschnittene Zwiebeln
3	grob gehackte Knoblauchzehen
5 dl	Rotwein
2	Lorbeerblätter
etwas	zerdrückte Pfefferkörner
etwas	gezupfter Thymian
½ dl	Rotweinessig
1 dl	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Meerrettich-Baguettes:

2	grosse Baguettes
100 g	Butter
100 g	Margarine
100 g	gehackter Meerrettich
1	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit dem Thymian aufkochen. Flüssigkeit auf etwa 2 dl einkochen und absieben. Essig und Öl in die Flüssigkeit einrühren und die Sauce abschmecken.

Randen ziegelartig auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und etwa eine halbe Stunde einziehen lassen.

Die Haselnüsse in der Butter etwas anrösten und mit den Zwiebelringen und den Mozzarellaperlen auf dem Carpaccio verteilen.

Mit den Thymianzweiglein ausgarnieren.

Meerrettich-Baguettes:

Den Ofen auf 250°C vorheizen.

Die Baguettes in ca. 2 cm Scheiben schneiden.

Die Butter und Margarine schaumig schlagen und die restlichen Zutaten beifügen.

Die Baguettescheiben mit der Meerrettichbutter bestreichen und unter dem im Ofen 3-4 Minuten toasten.

Warm servieren.