

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Randen-Carpaccio

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/koch Tipp

Zubereitung

- Randen mit Hilfe eines Hobels in dünne Scheiben hobeln, ringförmig auf einem Teller legen
- Den gewaschenen Blattsalat in der Mitte des Carpaccios anrichten
- Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Bratpfanne knusprig braten
- Kürbiskerne dazugeben und kurz mitbraten
- Kernen-Speck-Mischung über das Carpaccio geben
- Balsamico, Senf, Honig und Olivenöl gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Carpaccio mit der Vinaigrette beträufeln

Zutaten

2 Stück	<i>Randen, gedämpft</i>
100 g	<i>Blattsalat gemischt</i>
30 g	<i>Kürbiskerne</i>
40 g	<i>Speckstreifen</i>
3 EL	<i>Balsamico</i>
1 EL	<i>Senf</i>
1 EL	<i>Honig</i>
6 EL	<i>Olivenöl</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>