

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

März: Gebackene Rande mit Speck-Zwiebel-Butter

Rande mal anders: Die raffinierte Mischung ist einfach in der Zubereitung und als leichtes Mittagessen prima geeignet.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 4 Randen (roh)
- Alufolie
- 1 EL Butter
- Fleur de sel
- 8 Tranchen Speck
- 1 kleine Zwiebel
- 0.5dl Bier (am besten Amber/ein kräftiges Bier)
- 100g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Blattsalat
- etwas Essig



VORBEREITUNG

Schritt 1

Die Rande schälen und in Alufolie packen. Ins Päckchen etwas Butter und Fleur de sel geben und das Ganze dann im Ofen bei ca. 210 Grad 35 Minuten backen. Die Hälfte des Specks während ca. 3 Minuten aufs Blech legen und mitbacken – die Chips werden später zum Garnieren verwendet.

Schritt 2

Den übrigen Speck und die Zwiebel in feine Streifen schneiden, den Rosmarin zerzupfen. Alles in einer Bratpfanne mit 100g Butter erwärmen, das Bier hinzugeben, etwas köcheln lassen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Vier Teller bereitstellen und darauf den Blattsalat verteilen. Die warme Rande in der Mitte platzieren, die Speck-Zwiebel-Butter darüber geben und mit je einem Speck-Chips garnieren. Nach Wunsch etwas Essig über den Salat träufeln, dann sofort servieren! Guten Appetit!