

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

März: Ziegenkäsebrösel auf Rettich-Randen-Carpaccio an Vinaigrette mit Knusper-Sternen

Es wird knallig pink auf dem Teller: Eine vegetarische Vorspeise, bei der das Auge ruhig mitessen darf!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 1 grossen, langen Rettich
- 7 Knollen vorgekochte Randen
- 100g Ziegenkäse
- 1 Blätterteig
- 2dl weissen Balsamico
- 2dl Olivenöl
- 1 EL flüssiger Honig
- ½ KL Fleur de Sel
- Frischer Schnittlauch zur Garnitur



VORBEREITUNG

Schritt 1

Den Blätterteig auf die Arbeitsfläche legen – am besten wenn er kalt ist und sich einfach verarbeiten lässt! Mit einer Guetzli-Form Sterne ausstechen und diese im Ofen bei 180 Grad ca. 8-13 Minuten backen (je nach Grösse der Guetzli). Die Knusper-Sterne rausnehmen und auskühlen lassen.

Schritt 2

Den Rettich und die Randen schälen, in dünne Scheiben schneiden und je in eine separate Schale legen. Zum Marinieren Essig, Öl, Honig und Salz gut vermischen und dann je die Hälfte über den Rettich und die Randen geben. Beide Schalen mit Alufolie zudecken und zwei Stunden ruhen lassen.

Schritt 3

Aus beiden Schalen die Sauce abgiessen, nochmals kurz vermischen und beiseite stellen. Diese Sauce wird am Schluss gebraucht, um das Gemüse mit dem Pinsel «nachlackieren» zu können.

Schritt 4

Rettich und Randen abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit der restlichen Sauce bestreichen, evtl. nochmals leicht salzen und mit dem frischen Schnittlauch garnieren. Dann den Ziegenkäse in der Hand zerbröseln, über den Teller verteilen und zum Schluss die Blätterteig-Sterne darauflegen – sofort geniessen!

Tipp 1: Die Vorspeise auf einem schwarzen Teller anrichten. Dann kommt das Pink der Randen besonders gut zur Geltung!

Tipp 2: Dazu passt ein Glas Prosecco, der mit der Säure harmoniert...