

Randen mit Kräutercreme



Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen.

Randen garen: Ein Backblech mit Backpapier belegen, Salz in 4 Haufen darauf verteilen und je eine Rande daraufsetzen. 1 ½ bis 2 Stunden im Ofen garen bis sie in der Mitte weich sind. Backofen auf 85° C zurückstellen, Randen schälen, vierteln und auf einem Blech mit Backpapier belegt 6 Stunden im Ofen trocknen lassen.

Kräutercreme mixen: Eiweiss, Kräuter, Essig und 1 TL Salz in einem Blender so lange mixen bis sich alles komplett dick verflüssigt hat. Anschliessend Rapsöl in dünnem Strahl einrühren, wie bei einer Mayonnaise.

Randen-Vinaigrette zubereiten: Randensaft mit den Gewürzen zur Hälfte einkochen, mit etwas Kräuternessig und Salz abschmecken.

Anrichten: Kräutercreme auf Teller verteilen, Randenviertel darauf setzen, mit Vinaigrette umgiessen und etwas Meerrettich darüberreiben.

Zutaten für 4–6 Personen

- 4 mittelgrosse Randen
- 1 Kilo grobes Meersalz

Kräutercreme

- 150g verschiedene Kräuter
(Petersilie, Dill, Kerbel, Estragon)
- 2 Eiweiss
- 60ml Kräuternessig
- 250ml Rapsöl, kalt gepresst

Randen-Vinaigrette

- 600ml Randensaft (frisch oder gekauft)
- 2 Sternanis
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Thymianzweige

Zum Anrichten

- frischer Meerrettich