Oktober 2026, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Saison: Herbst

Randen-Carpaccio mit Honig und Blauschimmelkäse

Zutaten

4 Personen	8 Personen (Faktor 1.5 in einem Mehrgänger)	
3 EL	6 EL	Honig
2 EL	4 EL	Balsamico Essig
1 EL	2 EL	milder Senf
2 EL	4 EL	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
50 g	75 g	Piemontesernüsse
300 g	450 g	gekochter Randen
100 g	150 g	Blauschimmelkäse
1	2	Feige(n)

Zubereitung

Den Honig zusammen mit dem Balsamico Essig erwärmen. Mit dem Senf und dem Olivenöl zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Randen sehr fein hobeln (Mandoline) oder mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Den geschnittenen Randen dekorativ auf den Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Feigen vierteln, den Blauschimmelkäse in kleine Stücke brechen und die Piemonteser-Nüsse grob hacken. Danach alles dekorativ über den Randen verteilen.