

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RANDEN ESSENZ MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

Zutaten:

| | |
|----------|--------------------------------|
| 500 g | Randen / Rote Beete |
| 1 Liter | kräftige Gemüsebrühe |
| 2 EL | Ingwer, geschält und gehackt |
| 1 TL | Pfeffer, zerstoßen |
| 3 EL | Sojasauce |
| 3 EL | Rosenwasser |
| 4-6 Stk. | Jakobsmuscheln |
| etwas | Salz, Pfeffer, Öl zum anbraten |

Zutaten:

Garnitur:

| | |
|-------|--|
| Etwas | Randen (übrig gebliebene Randen-Raspeln) |
| Etwas | grob gehackte Nüsse z.B. Haselnüsse |

ZUBEREITUNG:

Für die Randen-Essenz – die Randen schälen und mit der Bircherraffel raspeln. Die rohen Randen mit 1 Liter starker Gemüsebrühe aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und min. ½ ziehen lassen. Durch ein sehr feines Sieb abgiessen und mit Sojasauce, Ingwer und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der gekochten Randen warmstellen.

Die Jakobsmuscheln ca. 30 Minuten in etwas lauwarmer Randen-Essenz einlegen. Anschliessend trocken tupfen, salzen, etwas pfeffern und scharf anbraten. Halbieren bei Grossen evtl. Dritteln. Die Jakobsmuscheln nicht zu lange braten!

Die Jakobsmuscheln auf ein Häufchen der gekochten Randen legen und die Randen-Essenz angiessen.

Tipp: Aus dem Rest der gekochten Randen in den nächsten Tagen einen schönen Herbst-Salat oder Lauwarm mit einem Wildschwein-Schnitzel in Nusskruste und kleinen Bratkartoffeln servieren. En guete☺.