

«Randen-Carpaccio mit Lauch»

Zutaten:

2–3 gekochte Randen, in feinste Scheiben gehobelt

1-2 Lauch-Stängel

feine Salatsauce (evtl. mit Kürbiskernöl oder mit etwas Sherry)

Die gekochten Randen in feinste Scheiben schneiden, und diese schuppenartig auf die Teller legen.

Den hellgrünen Teil des Lauch-Stängels längs halbieren, und dann in dünne Rädchen schneiden und kurz in etwas Bratbutter andünsten. Achtung: Der Lauch soll unbedingt noch Biss haben!

Danach den Lauch in der Mitte des Tellers auf die Randen geben und alles zusammen mit einer feinen Salatsauce beträufeln. Noch lauwarm servieren!