

Ziegenfrischkäse-Vogelbeeren-Rondini auf Randen- Gundelrebe-Carpaccio

Angelehnt an Originalrezept von Maurice Maggi aus "Essbare Stadt", AT Verlag

Zutaten

Für die Rondini

- 4 Kürbisrondini (auch mit Muskat möglich)
- Salz
- 200 g Ziegenfrischkäse oder Bio-Feta
- 1 EL Bio-Rahm (nach Bedarf)
- ½ TL Olivenöl
- ½ Handvoll Vogelbeeren
- ½ Handvoll Brennnesselblätter
- ½ EL Zucker
- Pfeffer

Für den Salat

- 400 g Randen, gekocht
- ½ Handvoll Gundelrebe
- ½ TL Fenchelsamen
- 1 EL Honig
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Pfeffer
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung

Für die Rondini

1. Rondini halbieren und entkernen. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen, abgiessen, gut abtropfen lassen und auf Blech legen.
2. Brennnesseln zuerst mit Wallholz zerquetschen und dann ganz fein hacken. Feta mit Gabel zerdrücken und zu den Brennnesseln dazugeben. Mit Olivenöl sowie Pfeffer würzen. Bei Bedarf ein wenig Rahm dazugeben.
3. Vogelbeeren ganz kurz in heissem Zuckerwasser (1-2 dl) 1-2 Minuten kochen. Zum Feta dazugeben und mischen.
4. Füllung in Rondini geben und für 15 Minuten auf Blech/Grillpfanne zugedeckt backen.

Für den Salat

1. Randen schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln.
2. Gundelrebe waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Ein paar schöne Blätter übrig lassen für die Dekoration am Schluss.

3. Fenchelsamen leicht mörsern. Gundelrebe, Zitronensaft, Fenchelsamen, Honig, Senf, Salz, Olivenöl und Pfeffer zusammengeben und verrühren.
4. Randen ziegel- oder fächerartig auf Teller anrichten und mit der Gundelrebe drapieren. Das Dressing darüber verteilen.