

Randentartar mit geräucherter Forelle



Rezept

Zutaten 2 Personen:

1 gelbe Rande	1 Bund Rosmarin
2 rote Randen	Salz und Pfeffer
1 Zwiebel	20 g Butter
2 El Olivenöl	2 Scheiben Schwarzbrot
2 El weisser Balsamico	1 Packung geräucherte Forelle
1 handvoll Salbei	Zitronensaft

Zubereitung

Die Randen in eine ofenfeste Schüssel geben, mit Rosmarin und Olivenöl einreiben und bei ca. 200 Grad 50-60 Minuten backen. Um sie bequem schälen zu können, lässt man die Randen erst ein wenig abkühlen. Die Randen sollen in kleine Würfel geschnitten werden. Am besten man bearbeitet die roten und gelben Randen getrennt so hat man nachher einen schönen farblichen Kontrast. Gleichzeitig die Zwiebeln und den Salbei klein schneiden und in einem kleinen Topf mit der Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Die Randenwürfel und die Zwiebel-Salbei Mischung miteinander vermengen und mit Olivenöl, dem Balsamico und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf dem Teller anrichten.

Das Schwarzbrot mit Butter bestreichen und die Forelle mit ein wenig Zitronensaft würzen und drauf legen.