

VORSPEISE

Randen/Kohlrabi-Carpaccio mit Nüssen & Vinaigrettesauce

Für 4 Personen

Carpaccio:

250 g Randen (gekocht & geschält)
250 g Kohlrabi (roh & geschält)

Randen und Kohlrabi nacheinander mit dem Gemüsehobel fein schneiden und im Teller abwechselnd kreisförmig anordnen.

Vinaigrette

3 EL Balsamicoessig
3 EL Weissweinessig
6 EL Gemüsebouillon
5 EL Rapsöl
1 EL Senf
Salz

Balsamicoessig mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Mit dem Esslöffel über das Carpaccio träufeln.

1 Bund schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Handvoll Petersilie, grobblättrig
1 Handvoll Baumnüsse

Petersilie hacken, die Baumnüsse zerkleinern und auf dem Carpaccio verteilen.

