

Randen Carpaccio

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 - 2 Randen gekocht
Kümmel
Meersalz
Essig (Aceto weiss)
Oel (Oliven)
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Randen in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten:

Die Randenscheiben gleich gross ausstechen und 3-4 Scheiben im Halbkreis auf den Teller legen, mit Essig (Aceto weiss) und (Oliven)öl beträufeln und mit wenig Meersalz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Den Teller mit Küchengrün und einem Streifen Aceto (dunkel) dekorieren