



Randen-Tarte mit Sauerrahm

Die Tarte kommt ohne Guss aus, sie ist dafür dicht mit Randen belegt. Die rohe Rande wird im Ofen vorgegart, so behält sie den vollen, erdigen Geschmack. Dann wird sie geschält und in Scheiben geschnitten und zum würzen in einer warmen Marinade mit Knoblauch, Eschalotte, Balsamico und etwas frischem Thymian gewendet.

Die marinierten Scheiben werden in eine mit Kuchenteig ausgekleidete Backform geschichtet und so für 30 Minuten im Ofen gebacken. Das wird sehr geschmackvoll und keinesfalles trocken. Mit einem Klacks Sauerrahm angerichtet gibt das eine einfache und geschmackvolle Köstlichkeit.

Die Tarte kann auch ohne im Ofen vorgegarte Randen zubereitet werden, mit vorgekochten Randen geht es auch, der Geschmack wird aber nicht so voll und intensiv sein.

Zutaten (Backblech ø 24cm, 2 Portionen)

- 3 rohe Randen, ca. 600g
- 2 grosse Knoblauchzehen
- 1-2 Eschalotten
- 3-4 Zweige frischer Thymian
- 1dl Rapsöl
- 5cl dunkler Balsamico
- Salz und Pfeffer
- Kuchenteig (gekauft)

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Randen mit der Gemüsebürste abbürsten, Wurzelansatz leicht kappen, damit eine gute

Standfläche entsteht. Austrieb an der Oberseite wegschneiden.

Eine Gratinform mit Rapsöl auspinseln. Die Randen ebenfalls mit gut mit Öl einpinseln. In die Gratinform stellen und 1 Stunde im Ofen vorgaren. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Eschalotte und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Thymianblättchen von den Stielen abfieseln.

Marinade:

Rapsöl in eine kalte Bratpfanne geben, Eschalotte, Knoblauch und Thymian zugeben und langsam aufheizen. Sobald es leicht brutzelt in der Pfanne, Temperatur reduzieren. 10 Minuten leicht simmern lassen. Knoblauch und Eschalotte sollten dabei nicht braun werden. Balsamico dazugießen, salzen und pfeffern. Von der Herdplatte ziehen.

Sobald die Randen soweit ausgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, Haut abziehen abziehen und zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden. Randenscheiben mit der Marinade vermischen.

Backblech mit Kuchenteig auslegen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Randenscheiben einschichten.

Im unteren Drittel des auf 180° vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.





Randen im Ofen gegart





