



Randensalat mit geröstetem Speck, Knoblauch und Koriander

Zum erdigen Geschmack der Rande kontrastiert ein fruchtiger Apfelessig sehr schön. Auch etwas Koriander unterstützt diesen Kontrast. Dazu natürlich Zwiebel, nicht zu knapp Knoblauch und gerösteter Speck. Das gibt einen rustikalen, kräftigen Wintersalat.

Zutaten

500g Randen gekocht
100g geräucherter Speck (Kochspeck)
1/2 Zwiebel
1 grosse Knoblauchzehe
1Tl Korinader-Körner
4El Sonnenblumenöl
2El Apfelessig (Gölles)
 Kräutersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Randen schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Speck zu möglichst dünnen Streifen schneiden und in einer Bratpfanne anrösten bis er schöne braune Spuren zeigt. Über die Randen geben. Ein paar Speckstreifen zur Dekoration beiseite legen.

Zwiebel hacken und dazugeben. Knoblauch dazupressen. Koriander im Mörser sehr fein zerstoßen oder cuttern. Dazugeben. Mit Apfelessig und Sonnenblumenöl übergießen. Mit Pfeffer und Kräutersalz würzen und gut mischen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen und zum Schluss die Speckstreifen darüber streuen.

