



## Confierte Rande mit Orangenschnitzen

Was nach einer gewagten Kombination klingt, Orangen und Rande, trifft man in klassischen Rezepten immer wieder an. Nicht zu unrecht, denn es ist eine gelungene Vermählung zweier ganz unterschiedlicher Geschmacksnoten: Die fruchtig, süß-säureliche Orange verleiht der fülligen, erdigen Rande eine ungeahnte Leichtigkeit. Als Vorspeise gereicht, überrascht das ungleiche Paar den Gaumen mit einem faszinierenden und appetitanregenden Aromenspiel.

### Zutaten (pro Portion)

200g rohe Rande  
1/2 blonde Orange  
1/2dl Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer  
Peterli zur Dekoration  
(oder frischer Thymian)

### Zubereitung

Rande schälen und in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe zum Olivenöl pressen, die Randenscheiben beidseitig damit einstreichen.

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 30 - 40 Minuten confieren (garen). Auskühlen lassen.

Orangenschnitze filetieren (von der Haut befreien), in grobe Stücke zerteilen.

Ausgekühlte Randenscheiben mit dem Saft eines Orangenschnittes beträufeln und die Orangenstücke auf die Randenscheiben drapieren. Mit Petersilie ausgarnieren.



*Marinierte Randenscheiben*

