



Red Lobster Kochclub  
www.redlobster.ch

Entree-Rezept vom April 2013 - Markus und Tom

## Randen-Carpaccio mit Orangenfilet

*Zutaten (für 4 Personen):*

2 Knollen	Randen, gekocht
2 Stück	Orangen
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Petersilie
½ Stück	Zwiebel
Olivenöl	
Balsamico	
Salz, Pfeffer	



*Zubereitung*

**RANDEN SCHÄLEN UND IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND AUF 4 TELLER VERTEILEN. SCHNITTLAUCH UND PETERSILIE FEIN HACKEN UND AUF DEM RANDEN VERTEILEN. REICHLICH SALZEN UND ETWAS PFEFFER ÜBER DEN RANDEN VERTEILEN. MIT OLIVENÖL, WENIG BALSAMICO-ESSIG BETRÄUFELN.**

**GESCHÄLTE ORANGEN IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN UND AUF DEM TELLER VERTEILEN. ZWIEBEL IN FEINE RINGE SCHNEIDEN UND EBENFALLS VERTEILEN AUF DEN TELLERN VERTEILEN.**

**VARIANTE: MIT FETAKÄSE ANREICHERN.**