

THE FLYING SCHLEMMER

RANDEN-RAVIOLI

Ein Rezept von Kochbuchkönig Claudio del Principe / Basel

Zutaten

Randen Ravioli

2 Chioggia-Randen
(die mit dem violetten Ringmuster im
Innern)

2 Randen geschält und in Würfel
geschnitten feines Meersalz

1 Schalotte, fein geschnitten

Olivenöl extra vergine

Condimento bianco (weisser
Balsamessig)

Feines Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

RANDEN-RAVIOLI

Ein Rezept von Kochbuchkönig Claudio del Principe / Basel

Zubereitung

Randen-Ravioli

Chioggia-Randen schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln (sie sollten transparent sein).

In einer Schüssel mit Wasser und Condimento bianco im Verhältnis 1:1 bedecken und mindestens 1 Stunde einlegen.

Randen im Salzwasser weich garen, abgiessen und im Mixer fein pürieren.

In einem Topf die Schalotte in wenig Olivenöl anschwitzen, die gekochte Rande dazugeben und bei mittlerer Temperatur eindicken lassen.

Immerzu mit einem Spatel den Topfboden freimachen und darauf achten, dass das Püree nicht anbrennt, aber doch sanft röstet. Das gibt fast schon rauchige Noten und ein dichtes Aroma von süss bis würzig.

Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Condimento bianco abschmecken und eventuell mit wenig Olivenöl noch etwas mehr Glanz in das Püree bringen. Auskühlen lassen.

Jeweils eine eingelegte Chioggia-Randen-Scheibe abtropfen (nicht komplett trocken tupfen, sonst lässt sie sich nicht schliessen) lassen und in der Mitte etwas Randenpüree absetzen.

Die Ränder nach oben falten, fest zusammendrücken und die »Ravioli« auf Teller absetzen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

RANDEN RAVIOLI

Ein Rezept von Kochbuchkönig Claudio del Principe / Basel

Alternative

Wem die Raviolifalterei zu aufändig ist, serviert eine üppige Randenblüte.

Dazu das Randenpüree 1 cm dick auf einem Teller verteilen. Chioggia-Randenscheiben zu Trichter formen und diese dicht nebeneinander in die Randencreme setzen.

Für die Sauce Buttermilch salzen und pfeffern uns mit Sonnenblumenöl und Condimento bianco mischen.



Zum Podcast

