

## **Randencannelloni mille sens Vorspeise**

Zutaten für 6 Personen

2 Knollen rote Randen (ca. 500g)  
 2 Knollen gelbe Randen (ca. 500g)  
 im Ofen bei 155°C ca. 1.5h garen/backen,  
 leicht auskühlen lassen  
 1 dl Olivenöl Ravida  
 1 Stk. Zitrone, Saft  
 300g Hüttenkäse abgetropft  
 Salz & Pfeffer sowie Domingo's Randengewürzmischung

### **Randenchutney:**

300 g Randenwürfeli roh (brunoise)  
 80 g Aepfelwürfeli roh (brunoise)  
 60 g gehackte Zwiebeln  
 0.5 dl Gemüsebrühe  
 1 dl Randensaft (biotta)  
 1 Stk. Limette, Saft und Raps  
 1 Stk. Zitrone, Saft und Raps  
 50 g Honig  
 40 g Olivenöl Ravida  
 Salz & Pfeffer sowie Domingo's Randengewürzmischung

Für das Chutney, ausser Zitronensaft und Olivenöl, alles zusammen zu einem Chutney einkochen. Abschmecken mit Domingos Gewürzmischung, Olivenöl und Zitronensaft

Wahlweise kann auch noch frisch geraffelter Meerrettich beigefügt werden.

### **Wasabi-Espuma:**

100 g Magerquark  
 200 g Vollrahm  
 ½ Teelöffel Wasabipaste ca. 20g  
 1 Stk. Zitronensaft  
 1 Teelöffel Puderzucker  
 Salz & Pfeffer sowie Domingo's Randengewürzmischung

### **Garnitur:**

Junge Randenblätter

Randen-Meringue können bei Domingo im Restaurant mille sens bestellt werden.

### **Zubereiten und Anrichten:**

Geschälte Randenknollen in dünne Scheiben schneiden (die Abschnitte vom Randen können für das Randenchutney weiterverwendet werden).

Hüttenkäse mit etwas Olivenöl, gehackten frischen Kräutern nach Wahl und Domingo's Randengewürzmischung abschmecken.

Den Roten Randen als Carpaccio mit Gewürzsalz und Olivenöl anrichten, die gelben Randenscheiben mit einem Löffel Hüttenkäse wie Cannelloni einrollen und Anrichten. Mit Randenchutney «Quenelles mit zwei Löffel geformt» «toppen».

Garnieren mit Wasabi- Espuma, Randenblätter und Randen-Meringue.

Mit wenig Fleur de sel, Limettensaft und Olivenöl (Ravida) beträuffeln und servieren.

Eine wunderschöne vegetarische Vorspeise zum feierlichen Auftakt des Festtagsmenüs.

### **Passende Weinempfehlung:**

Viognier VDT, 2015

CHF 26.00/75cl

Pago de Vallegarcia

Castillo Montes de Toledo | Spanien

Ein voluminöser, brillanter Weisswein, welcher der würzigen Vorspeise einen gewaltig schönen Auftritt beschert.

Oder

Prosecco Rosé millesimato DOCG, 2019

**CHF 13.45/75cl | Einführungspreis**

Paladin & Paladin

regulär CHF 16.80/75cl

Venetien | Italien

Traubensorten: 90% Glera & 10% Pinot nero

Ein herrlicher Auftakt in der Menüfolge oder auch zum Apéro hervorragend geeignet. Das Bouquet duftet nach Himbeer- Erdbeeren, zitrusfruchtig erfrischend und mit einer blumigen Nase schön abgerundet.

Die passenden Weine zum Rezept finden Sie in unserem Onlineshop auf:

[www.milleshop.ch](http://www.milleshop.ch)