



## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min

Randen in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern auslegen. Salzen. Pfeffern. Schalotten darüber streuen. Essig mit Walnuss - Öl, Olivenöl, Honig und Senf verrühren, salzen, pfeffern und über die Randen geben. Speck in sehr feine Streifen schneiden und ohne Fett knusprig braten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit Haselnüssen und Speckstreifen über das Carpaccio streuen, Käse fein hobeln, darüber geben, servieren. Da Randen sehr färben, mit Handschuhen arbeiten.

## RANDENCARPACCIO

Zutaten für 4 Portionen

<b>500 g</b>	Randen, gekocht und geschält
<b>50 g</b>	Schalotten, in sehr feinen Scheiben
	Salz und Pfeffer
<b>2 EL</b>	Essig (Weißweinessig)
<b>2 EL</b>	Öl (Walnussöl)
<b>4 EL</b>	Öl (Olivenöl)
<b>1 TL</b>	Honig (flüssiger Akazienhonig)
<b>1 TL</b>	Senf
<b>50 g</b>	Speck, in Scheiben
<b>1/2 Bund</b>	Schnittlauch
<b>2 EL</b>	Haselnüsse, gehackt
<b>40 g</b>	Käse (Pecorino)