

Randigcarpaccio mit Senf-Kürbiskern-Krokant



4 Personen



60 Minuten



Süßer Hausmachersenf & Schwarzes Gold

Zutaten

- 2 Randig gekocht
- 1 EL süßer Hausmachersenf
- 1 EL Balsamapfelessig
- 1 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Schwarzes Gold
- 3 EL Sauerrahm
- 400 g Räucherfisch (Saibling, Wels, Forelle...)
- 1 TL frischer Kren, gerieben

Für den Krokant

- 5 EL Wasser
- 3 EL Zucker
- 40 g Kürbiskerne und gelbe Senfkörner gemischt

Zubereitung

Für den Krokant Zucker und Wasser zu einem dicken Sirup kochen. Körnermischung einstreuen und so lange rühren, bis die Mischung ganz trocken und weiß ist, das heißt, bis alle Körner von einer Zuckerschicht überzogen sind. Danach Hitze vorsichtig erhöhen und den Zucker damit karamellisieren. Auf einem Backpapier trocknen lassen und anschließend zerbröseln.

Den Randig in dünnen Scheiben schneiden und auf den Teller legen wie ein Carpaccio. Hausmachersenf, Essig und Kürbiskernöl mit Salz und Pfeffer vermengen, auf die Randigscheibchen geben.

Räucherfisch darüber geben und mit Sauerrahm, schwarzem Gold und geriebenem Kren garnieren und den Krokant darüber streuen.

*Lustenauer
Senf*