



# Aal & Randen



## Zubereitung gesteamte Mini-Randen

Die Mini-Randen waschen. Für 2 Stunden bei 95°C im Steamer dampfgaren. Salzen und etwas auskühlen lassen. Kirschessig auf die Hälfte reduzieren und mit Rapsöl emulgieren. Die Randen halbieren, mit dem «Krisch Lack» bepinseln und mit Fleur de Sel würzen.

## Zubereitung geräucherter Aal

Den geräucherten Aal, wenn nötig, häuten und die leicht entfernbaren Gräte herausnehmen. Portionieren und mit einem Bunsenbrenner die Fettseite abflämmen, damit leckere Röstaromen entstehen und das Aal-Fett durch die Hitze austritt. Die Aal-Portionen zusammen mit dem ausgetretenen Aal-Fett warmstellen.

## Rezept für 5

### Zutaten gesteamte Mini-Randen

5 Mini-Randen  
50 ml Kirschessig  
10 ml Rapsöl  
Salz

### Zutaten geräucherter Aal

400 g geräucherter Aal

### Zutaten Radenpüree

3 Randen  
2 l Wasser  
1 rote Zwiebel  
3 dl Weisswein  
3 dl Rahm  
50 g Butter  
Salz

### Zutaten Meerrettich-Sauce

2 Eschalotten  
15 g Rapsöl  
2 dl Gemüsefond  
200 g Meerrettich  
50 g Rahm  
50 g Milch  
50 g Traubenkernöl  
50 g Apfelessig  
50 g Creme fraîche  
Salz

### Zutaten Rettich

1 Rettich  
Fleur de Sel



### **Zubereitung Randenpüree**

Die roten Zwiebel emincieren und in der Pfanne mit Butter dünsten. Mit Salz abschmecken. Mit Weisswein ablöschen und reduzieren. Den Rahm hinzufügen und auf 1/5 einköcheln lassen. Die Randen schälen und in gleich grosse Würfel schneiden. Die Randen-Würfel in etwas gesalzenem Wasser weichkochen. Wenn das Wasser fast verkocht ist, zusammen mit den weichen Randen und der Rahmreduktion mixen. Wenn nötig nochmals mit Salz abschmecken.

### **Zubereitung Meerrettich-Sauce**

Meerrettich entsaften. Die Schalotten emincieren und mit etwas Rapsöl in der Pfanne dünsten. Mit Meerrettichsaft, Fond, Milch und Rahm auffüllen. 20 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und mit dem Traubenkernöl und der Creme fraîche aufmontieren.

### **Zubereitung Rettich**

Den Rettich schälen, hauchdünn aufschneiden und in schmale «Julienne» schneiden. Akkurat anrichten und mit etwas Fleur de Sel und frisch geraffeltem Meerrettich würzen.