

# Kalbstartar mit Randen



## Zubereitung Randenburger

Eigelb zusammen mit der Butter und dem Salz schaumig schlagen, das Püree unterziehen. Die restlichen Zutaten vermengen und unter die Randen-Butter-Masse ziehen. Anschliessend mit Heissluft 185 °C im vorgeheizten Garraum für 20 Minuten backen.

## Zubereitung Senfmayonnaise

Alle Zutaten vermengen und in die Masse langsam 125 ml Rapsöl einarbeiten.

## Zubereitung Kalbstartar

Das Kalbsfilet fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, fein geschnittenem Schnittlauch und der Senfsaat abschmecken.

## Rezept für 4

### Zutaten Randenburger

200 g Butter  
6 g Salz  
4 Eigelb  
200 g gekochte Randen  
als Püree  
200 g Mehl  
100 g Stärke  
4 g Backpulver  
100 g gekochte, fein  
gewürfelte Randen

### Zutaten Senfmayonnaise

1 Eigelb  
10 ml weisser Balsamessig  
12 g Senf, mittelscharf  
22 g Senf, grob  
5 g Salz  
4 g Honig  
125 ml Rapsöl

### Zutaten Kalbstartar

200 g Kalbsfilet  
Schnittlauch  
Olivenöl  
10 g Senfsaat, gekocht  
Salz  
Pfeffer

### Zutaten Randen-Pickles

80 ml weisser Balsamessig  
35 g Zucker  
130 ml Wasser  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
100 g Randen  
Salz



### **Zubereitung Randen-Pickles**

Alles zusammen aufkochen und mit etwas Salz abschmecken. Randen schälen und mithilfe einer Aufschnittmaschine oder eines Gemüsehobels fein aufschneiden. Anschliessend die Scheiben mit dem heissen Fond übergiessen und darin ca. 1 Stunde marinieren.

### **Garstufe**

Mit Vorheizen Randenburger, 20 Minuten | Heissluft 185 °C