

Rezept des Monats November 2020

Randen-Salat mit Speck, Apfel und Kartoffeln

Die Rande löst den Kürbis ab. Im Oktober/November kann man sich vor Kürbissuppen nicht retten. Als ob man nichts Sinnvolleres mit Kürbis anstellen könnte! Jetzt liegen die frischen Randen auf den Märkten. Aber was machen mit den erdigen, furchtbar rot färbenden Knollen?

Lange wusste ich nichts damit anzufangen. Von früher kannte ich nur Rote Bete süss-sauer, und das meistens aus dem Glas – brrr!

Dieses Jahr haben wir im Garten ein Saatband mit Randen ausgelegt. Und siehe da: es wuchsen eine ganze Menge rotblaue Knollen, die verarbeitet werden wollten. Rohe Randen schälen und mit Meerrettichcreme verzehren war langweilig, einfach gekochte Scheiben ebenfalls. Warum nicht einmal einen Randen-Salat versuchen?

Gesagt, getan. Von den frischen Knollen Blattwerk und Wurzel abschneiden. Mit einer harten Bürste abscrubben und in kaltem Wasser aufsetzen. Aufkochen und ziehen lassen, bis sie innen weich sind. Mit dem Messer einstechen, um den Garpunkt zu fühlen. Funktioniert wie bei Kartoffeln.

Abgiessen und abkühlen lassen. Jetzt lässt sich die Schale ganz einfach mit Händen oder Messer abkratzen. Keine Angst vor der roten Farbe. Die hält an den Händen nicht lange, und mit Wasser und Seife ist sie schnell beseitigt. Was ich gar nicht haben kann, ist, in der Küche mit Gummihandschuhen zu arbeiten. Da geht ja jedes Feeling für das Lebensmittel verloren. Wenn ich das schon sehe bei TV-Köchen, wie sie da mit schwarzen Handschuhen hantieren! Die kommen mir vor wie die Panzerknacker oder Kater Karlo.

Die noch warmen Knollen in Scheiben und anschliessend in Würfel schneiden. Nun einige säuerliche Äpfel ebenfalls geschält in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit Kartoffelwürfelchen gar kochen. Die noch warmen Kartoffelwürfel zu den Randen und Äpfeln dazugeben.

Ebenfalls in der Zwischenzeit in einer Pfanne Speckwürfel mit wenig Olivenöl sanft knusprig werden lassen. Alles zusammen zu den Gemüsen geben. Eventuell noch einen Extra-Löffel Olivenöl zugeben. Mit weissem Balsamico aufhübschen.

Jetzt Meerrettichcreme oder Sahnemeerrettich nach Belieben hinzufügen. Eine gepresste Knoblauchzehe kann nie schaden, ein wenig feingehackte Peperoncini ebenfalls nicht.

Alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zum guten Schluss gerieben frischen oder gefrorenen Meerrettich ab Stange darüber raffeln.