

Randen-Carpaccio mit Wildfleischmousse



Zutaten:

Mousse

- 750 g Reh oder Hirschfleisch (zum Kurzbraten)
- 2.5 Zwiebeln
- 2.5 Knoblauchzehen
- 10 Zweige Thymian
- 5 Salbeiblättchen
- 150 g Butter
- 1.5 dl roter Portwein oder Madeira
- 2.5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Carpaccio

- 750 g rohe Randen
- 2.5 Esslöffel Zitronensaft
- 7.5 Esslöffel Baumnussöl
- Salz

Zubereitung:

1. Das Fleisch von grösseren Fettstellen und dicken Sehnen befreien und würfeln.
2. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian von den Stielen streifen. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.
3. In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen. Die Schalotte, den Knoblauch und die Kräuter darin kurz andünsten. Das Fleisch dazugeben und weiter erhitzen, bis es nicht mehr roh aussieht. Den Portwein dazu giessen und aufkochen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und offen etwa 5 Minuten leise kochen lassen. Das Fleisch abkühlen lassen.

4. Die restliche Butter (ca. 50 g) in Würfel schneiden und mit dem Fleisch samt Garflüssigkeit in den Cutter geben. Alles sehr fein pürieren.
5. Den Rahm steif schlagen und unter das Fleischpüree ziehen. Die Mousse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
6. Inzwischen die Randen schälen und in feine Scheiben hobeln. In einer Pfanne Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Randenscheiben darin 2–3 Minuten lebhaft kochen lassen, bis sie biegsam werden, aber noch gut Biss haben. Die Randen abtropfen und abkühlen lassen.
7. Den Zitronensaft mit etwas Salz verrühren, dann das Öl nach und nach zu einer cremigen Sauce unterschlagen. Die Randen mit dieser Sauce mischen und wenn nötig nachwürzen.
8. Die Randen auf 10 Tellern überlappend auslegen. Die Mousse mit zwei Esslöffeln oder einem Glaceportionierer abstechen und auf dem Carpaccio anrichten.