

# Randen-Türmchen

**Randen, die Stars der Saison –  
nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch!  
Getoppt mit Ziegenfrischkäse und Orange.**

**Die perfekte Vorspeise oder Gemüsebeilage für Weihnachten.**

## Zutaten

2 grosse Randen,  
gedämpft  
100g Ziegenfrischkäse  
1 TL Pistazien, gehackt  
1 TL Honig  
wenig Orangenabrieb  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten + ca. 15 Minuten backen

**1** Randen schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher gleichmässig grosse Kreise ausstechen.

**2** Ziegenfrischkäse mit Pistazien, Honig und Orangenabrieb verrühren und in einen Spritzsack mit kleiner, glatter Tülle füllen.

**3** Die Randenkreise mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Öl bestreichen. Nun jeweils 5 Scheiben Randen und Ziegenfrischkäsemasse abwechselnd aufeinanderschichten. Diesen Vorgang wiederholen und so vier Türmchen herstellen. Die Randen-Türmchen auf ein Blech oder auf einen Teller setzen.

**4** Backofen auf 130°C vorheizen. Die Randen-Türmchen 15 Minuten backen.

## Tipp

Randen selber dämpfen: Randen waschen, jedoch weder schälen noch rüsten. In einem grossen Topf mit Wasser bedeckt ca. 20–30 Minuten kochen oder im Dampfeinsatz 30–40 Minuten dämpfen. Kalt abschrecken und schälen.

