



## Sashimi vom Veg-Alp Randen-Steak mit Kürbis

für 4 Personen

### Ein Rezept von Paride Giuri

Paride Giuri, talentierter Executive Chef im Restaurant Gartenhof in Zürich und im Stall Valär in Davos, hat mit unserem Randen-Steak eine wunderbare Vorspeise kreiert. Das Rezept besteht aus drei Komponenten (Kürbiscreme, mariniertes Kürbis, Randen-Sashimi), die Du alle vorbereiten kannst.

### Kürbiscreme mit (Kürbiskern-)Miso

500 g Kürbis (Muskat)  
50 g Miso (sehr gut passt Kürbiskern-Miso von «das Pure»)  
8 EL Ponzu-Sauce (Alternativ Sojasauce mit etwas Zitronensaft)  
2 EL Olivenöl  
1 Limette, Saft und Zeste  
1/2 Vanille-Schote  
Salz und Pfeffer

Kürbis schälen und im Ofen bei 180 Grad weich schmoren, ca. 20 Min.  
Nach dem Schmoren, den Kürbis mit allen restlichen Zutaten (ausser Limette) fein mixen. Es sollte eine feine Creme entstehen, falls es zu dick ist, etwas Wasser oder Gemüse-Bouillon beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Limette (Saft und Zeste ) verfeinern.

### Marinierter Kürbis

300 g Kürbis (Muskat)  
2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico  
1 KL Kürbiskernöl  
Salz und Pfeffer

Kürbis Schälen und Julienne schneiden oder raffeln.  
Die Kürbistreifen mit den restlichen Zutaten marinieren und 10 Min einwirken lassen.



## Randen-Sashimi

1 Randen-Steak, 220 bis 250 g (Grösse L)  
4 EL Olivenöl  
2 Zweig Thymian  
1 Stk .Zitronengras

Rande in Olivenöl beidseitig scharf anbraten, Zitronengras und Thymian beifügen kurz mitrösten, ziehen lassen.

Rande in dünne Scheiben schneiden, etwas Fleur de Sal darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln.

### Anrichten:

Das Sashimi auf der Kürbiscrème anrichten. Zuerst die marinierten Kürbisstreifen.

