

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 68 (2011)  
**Heft:** 2: Demenz : wer kümmert sich um Mama-Papa?  
  
**Rubrik:** Naturküche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





## Vreni Gigers Bio-Küche

Vreni Giger ist Chefin in «Vreni Gigers Jägerhof», dem ersten Bio-Suisse-Knospe-Restaurant der Schweiz.

# Randentartar mit Käsemousse

Rezept für 4 Personen

- 2 Randen (Rote Bete)
- 1 kleiner Apfel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl, 1 EL Aceto Balsamico
- Salz (Herbamare), Kümmel, Pfeffer
- 150 g Ziegenfrischkäse,
- 75 g Quark
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Blatt Gelatine oder 0,5 g Agar-Agar
- 100 ml Rahm (Sahne)
- frische Sprossen (BioSnacky)

Die Randen in Wasser mit Salz und etwas Kümmel weichkochen. Erkalten lassen, schälen und in feine Würfel schneiden. Apfel und Zwiebel schälen, ebenfalls fein würfeln und mit den Roten Beten mischen. Mit Öl und Essig anmachen, mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen und nach Wunsch mit etwas Zucker abschmecken.

Den Käse mit dem Quark glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und den gepressten Knoblauchzehen würzen. Gelatine einweichen, mit wenig Rahm erwärmen und auflösen bzw. Agar-Agar etwa 2 Minuten in etwas Sahne aufkochen. Sofort unter die Käsemasse rühren. Den restlichen Rahm schlagen und unter die Masse heben.

Eine Form mit Folie auskleiden und die Masse hineingiessen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Randen flach auf dem Teller anrichten. Eine Nocke der Käsemousse abstechen und auf das Tatar legen, mit Sprossen garnieren.

### Vreni Gigers Tipp:

Raffiniert und würzig ist es, die Käsemousse mit Meerrettich zuzubereiten.





«Wo, wenn nicht hier im Bio-Knospen-Lokal, erlebt man sonst eine erstklassige Vegi-Küche?»  
Gault & Millau

## Randen-Tortellini

Rezept für 4 Personen

**Zutaten für den Nudelteig:**  
250 g Mehl, 1 Ei, 2 Eigelb  
etwas Olivenöl und Wasser

**Zutaten für die Tortellini:**  
3 Randen (Rote Bete)  
Salz (Herbamare), Pfeffer

Spinatblätter und Zebraranden (innen  
hübsch gemusterte Rote Bete, nicht  
überall erhältlich) für die Garnitur

Achtung, dieses Rezept hat eine längere  
Zubereitungszeit!

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig  
kneten und etwa 1 Stunde ruhen lassen.  
Randen in Salzwasser weichkochen, schä-  
len, in grobe Stücke schneiden und auf  
ein Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer  
würzen und mit wenig Olivenöl beträufeln.  
Dann eine Nacht lang bei 50 Grad im Ofen  
trocknen lassen. Die Ofentür sollte einen  
Spalt offen bleiben, damit die Flüssigkeit  
verdunsten kann.

Am nächsten Tag die konfierten Ran-  
den in feine Würfel schneiden,  
wenn nötig, noch etwas ab-  
schmecken. Nudelteig so  
dünn wie möglich aus-  
rollen, rund ausste-  
chen, mit den Ran-  
den füllen und zu  
Tortellini formen.  
In Salzwasser kurz  
kochen, dann mit  
etwas Butter  
schwenken und  
anrichten. Mit  
Zebraranden und  
Spinatblättern gar-  
nieren .

**Vreni Gigers Tipp:** Zu den  
Tortellini kann man leicht  
in Butter und etwas Zucker  
geschwenkte Randen servieren und  
frischen Meerrettich darübereffeln.

