

Fenchel-Orangen Salat



4 Portionen



30 min



mind. 1 h

Zubereitung

1 Das Fenchelgrün entfernen und zur Seite legen. Den Fenchel waschen und in die einzelnen *Blätter* zerlegen. Auf einer Mandoline möglichst dünn hobeln.

2 Eine Orange pressen, mit Olivenöl und Salz zu einer Citronette rühren. Das Fenchelgrün kleinhacken, hinzugeben und nach Geschmack mit weiteren Kräutern abschmecken.

3 Die Citronette über den gehobelten Fenchel geben, abdecken und mindestens eine Stunde kühl ziehen lassen.

4 Vor dem Servieren die zweite Orange filettieren und die Filets dritteln. Die geschälten Walnüsse in kleinere Stücke teilen. Die Orangenstücke, etwaigen Saft und die Walnüsse unter den Salat heben und anrichten.

Zutaten

1 Knolle Fenchel
2 Orangen
100 g Walnüsse
ggf. Salatkräuter

Je nach Süße der Orangen kann die Citronette mit etwas Zitronensaft balanciert werden.

Zum Filettieren der Orangen mit einem Messer die Schale von oben nach unten in dünnen Streifen entfernen. Dann mit dem Messer vorsichtig entlang der linken und rechten Trennhaut fahren und das Filet herausnehmen. Wiederholen bis alle Filets ausgelöst sind.