

Februar 2011

Fenchel- Orangen- Salat mit Feta

Vorspeise für 4-8 Personen, je nach Serviergelegenheit

3 kleine Fenchelknollen mit etwas Grün

Wurzelansatz keilförmig herausschneiden, das Grün für die Vinaigrette beiseite stellen. Fenchel in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden

2 Blondorangen**1 rote Zwiebel**

filetieren, dabei den Saft auffangen oder ausdrücken in feine Ringe schneiden

wenig Chiccorino rosso

Blätter ablösen, ganz lassen, waschen, auf Tellern anrichten

VINAIGRETTE:**1 Zitrone, nur Saft**

restlicher aufgefangener Orangensaft

ca. 5 EL feinstes Olivenöl

Fenchelgrün, gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

zusammen gut vermischen

ANRICHTEN:

Fenchel mit der Sauce mischen, danach mit den Orangenfilets und den Zwiebelringen auf dem Salat arrangieren.

Evt. einige schwarze Oliven, in Ringen**Ca. 100g Feta, in feinen Würfeli**

über dem Salat verteilen, servieren

SERVIEREN:

➤ mit frischem, geröstetem Weissbrot servieren