Wintersalat: Fenchel, Radicchio, Orange

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche	Vorbereitungszeit:	0:00
Rezept Nr	720	Garzeiten:	0:00
Portionen:	4	Jahreszeit:	Winter

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Fenchelknolle	1	Stück	mittlere Größe	
Radicchio	1	Stück	Radicchio di Treviso	
Orange	1	Stück	mittlere Größe	
Olivenöl	6	EL		
Salz/Pfeffer				

Zubereitung

1. Den Fenchel putzen und dann ganz fein in Scheiben schneiden, besser noch hobeln. Etwas salzen und pfeffern und mit etwas Olivenöl mindestens 1 Stunde marinieren.

2. Die Orange schälen und 2/3 filettieren, dabei den Saft auffangen. Die restliche Orange auspressen.

3. Radicchio: Blätter ablösen, Blattrippe entfernen und rote Blätter in feine Längsstreifen schneiden.

4. Die Fenchelstücke abtropfen lassen und auf den Tellern anrichten.

5. Den Saft der Orange zu dem Marinieröl geben, vermischen und die Radicchiostreifen kurz darin wenden. Den Radicchio ebenfalls auf dem Teller anrichten. Wenn nötig den Salat noch etwas pfeffern und salzen und mit der Olivenöl-Orangen-Marinade gleichmäßig beträufeln.
Die Orangenfilets auf dem Salat anrichten und servieren.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für

arbovin geschmacksachen