

# Orientalischer Orangen-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Orangensalat:**

3 Orangen (Filets, Saft)	4 getr. Datteln	1 EL Pistazien
5 g kandierter Ingwer	1 EL Nussschnaps	1 EL dunkle Balsamico-Creme
1 TL flüssigen Blütenhonig	1 Zweig Pfefferminze	1 TL Zimtpulver

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Pfefferminze	2 Schokoblättchen
----------------------	-------------------

**Für den Orangensalat:**

Die Orangen schälen, in dünne Scheiben schneiden und den Saft dabei auffangen. Ingwer hacken. Pfefferminze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Datteln in feine Streifen schneiden.

Pistazien grob hacken. Datteln mit Pistazien, Orangensaft, Ingwer, Pfefferminze, Honig, Nussschnaps und Zimt zu einer Marinade vermischen. Orangenscheiben in der Marinade wenden und mit Balsamico abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Pfefferminze abbrausen und trockenwedeln.

Den Orangensalat auf Tellern anrichten, mit Schokoblättchen und einem Pfefferminzzweig garnieren und servieren.

Tim Seier am 17. August 2017