

# Riesen-Garnelen, Fenchel-Orangen-Salat und Walnüsse

**Für zwei Personen**

**Für das Dressing:**

1 Orange, Saft	1 TL Dijonsenf	1 TL Agavensirup
1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl
1 EL Arganöl	Salz	Pfeffer

**Für den Salat mit Walnüssen:**

1 Fenchelknolle mit Grün	2 Orangen	2 kleine rote Zwiebeln
4 EL Walnüsse		

**Für die Garnelen:**

4 Riesengarnelen	Butter	Olivenöl
1 Prise Piment d'Espelette	Salz	

**Für das Dressing:**

Den Saft einer Orange auspressen und mit Balsamicoessig, Olivenöl, Agavensirup, Dijonsenf, Arganöl, Walnussöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

**Für den Salat mit Walnüssen:**

Fenchelgrün abtrennen und für die Garnitur beiseitelegen. Fenchel waschen, halbieren und mit dem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Teil des Dressings marinieren.

Orangen schälen und filetieren. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Mit einem Teil der Marinade vermischen.

Walnüsse haken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Orangenfilets auf den Fenchel geben. Mit dem Dressing übergießen und die rote Zwiebeln und gerösteten Nüsse darauf verteilen.

**Für die Garnelen:**

Garnelen waschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl und Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Piment despelette würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

Isabella Jorthan am 17. Oktober 2023