

Fenchel-Orangen-Salat

Für 4 Personen

1 Fenchelknolle	2 Orangen	1 Radicchio
40 g Pinienkerne	1-2 EL weißer Balsamico	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker	frischer Thymian	

Fenchel putzen und halbieren, Strunk entfernen und dann in dünne Scheiben hobeln oder mit dem Messer fein aufschneiden, in eine Schüssel geben.

Radicchio waschen, in Streifen schneiden und zum Fenchel geben. Den Salat mit einer Prise Zucker, sowie Salz und Pfeffer würzen, dann mit einigen Balsamico und Olivenöl marinieren.

Orange mit einem scharfen Messer rundherum so schälen, dass auch das Weiße unter der Schale entfernt wird. Dann die Filets zwischen den Fruchthäutchen ausschneiden und zusammen mit dem Saft zum Salat geben.

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Salat auf Tellern anrichten und mit etwas Fenchelgrün und/oder Thymian und den Pinienkernen garnieren.

Björn Freitag am 29. Februar 2020