

Fenchel-Orangensalat mit schwarzen Oliven

Vorspeise

Kalte Küche

Salate

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Fenchel putzen, der Länge nach in 1/2 cm dicke Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einer beschichteten Pfanne in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Knoblauchzehe langsam weich braten und in eine flache Schüssel geben. Orangen mit einem sehr scharfen Messer schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und zum Fenchel geben. Mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig marinieren, Oliven und Basilikumblätter unterheben. Auf Glastellern anrichten, mit Pfeffer bestreuen und mit Olivenbrot servieren.



ZUTATEN

2 Fenchelknollen

Saft von 1/2 Zitrone

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Thymian

1 Knoblauchzehe

2 Orangen

1 EL Olivenöl

4 EL Sherry-Essig

10 dag schwarze,
entsteinte Oliven

10 Basilikumblätter

schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Olivenbrot