

Orangen-Fenchelsalat

Zutaten:

2 Fenchelknollen	1/2 Bd. Zitronenmelisse
1 kleiner Eisbergsalat	<i>Für das Dressing:</i>
3 Stangen Chicorée	2 EL Essig
2 rote Zwiebeln	2 EL Orangensaft
2 Orangen	2 EL Öl (Walnussöl)
100 g Walnüsse	Zucker, Salz und Pfeffer, weiß
1 EL Zucker, braun	

Zubereitung:

Walnüsse grob hacken, mit 1 EL Zucker karamellisieren.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Orange schälen, die weiße Haut mit entfernen, filetieren und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Fenchel, Chicorée und Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.

Melisse waschen und die Blättchen abzupfen.

Essig, Orangensaft und Walnussöl verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel, Fenchel, Chicorée, Eisbergsalat und Melisse mit dem Dressing mischen.

Den Salat auf Teller anrichten, den Fisch im Brotmantel darauflegen.

Walnüsse darauf verteilen und mit Melisse und Orangenwürfeln dekorieren.

Sofort servieren.