

ORANGEN-FENCHEL-SALAT

Mit Granatapfel



ZUTATEN

2 große Orangen (à ca. 200 g)
15 g Walnuskerne
350 g Fenchel
Kerne von 1/4 Granatapfel

Vinaigrette

40 ml Weißweinessig
30 ml Sesamöl
2 TL Ahornsirup
2 TL Limettensaft
2 TL Brecht Gartenkräuter
1/2 TL Brecht Senfsaat gelb, ganz -
im Mörser grob zerstoßen
optional:
1/2 TL Brecht Mühle Meersalz
grob - fein vermahlen

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Für die Vinaigrette die angegebenen Zutaten mit einem Schneebesen kräftig verrühren.
2. Orangen filetieren, den Saft auffangen und zur Vinaigrette hinzugeben.
3. Walnuskerne möglichst in Streifen schneiden. Fenchel waschen, trocknen und vom Wurzelansatz anfangend in feine Scheiben hobeln.
4. Fenchel, Orangenfilets, Walnüsse, Orangensaft und Vinaigrette locker vermengen. Mit Granatapfelkernen garnieren und sofort servieren.