Fenchel-Orangensalat

(4 Personen)

3-4	Fenchelknollen mit etwas Grün, ca. 600g
2	Blondorangen
1	rote Zwiebel
1	Cicorino rosso, ca. 50g
50 g	griechische, schwarze Oliven
25 g	Parmesan

Vinaigrette:

1 Zitrone	
1-2	Zweige Dill
	Salz, Pfeffer

Varianten

Statt Blondorangen Blutorangen verwenden.
Zitronensaft weglassen und durch Aceto balsamico ersetzen.
Fenchelsalat auf Rucola oder Lattich anrichten.
Oliven durch Datteln ersetzen.

1. Den Wurzelansatz des Fenchels keilförmig herausschneiden, das Grün für die Vinaigrette beiseite stellen. Fenchel längs in sehr freine Scheiben hobeln. Die Orangen filettieren. Dabei den Saft auffangen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Cicorinoblätter ablösen, waschen und trockenschleudern.

2. Für die Vinaigrette die Zitrone auspressen. Mit Orangensaft und Olivenöl verrühren. Dill und Fenchelgrün fein hacken, beifügen und würzen.

3. Cicorinoblätter auf Teller verteilen. Fenchel mit Orangenfilets, Zwiebelringen und Oliven auf Teller anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln. Parmesan mit dem Sparschäler fein drüberhobeln. Sofort servieren.