

Fenchelsalat mit Rucola und Bündnerfleisch

(4 Personen als Mahlzeit, 6 Personen als Vorspeise)

100	g	Rucola
80	g	in Öl eingelegte Dörrtomaten
1	TL	Fenchelsamen
1		Schalotte
2	EL	Weissweinessig
2	EL	Orangensaft
1	EL	Zitronensaft
½	TL	Zucker
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
8	EL	Olivenöl
4		mittlere Fenchel
100	g	Bündnerfleisch, hauchdünn geschnitten
80	g	grüne oder schwarze Oliven

1. Den Rucola waschen, gut abtropfen lassen, dann sehr grob schneiden.
2. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zuerst in Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Die Fenchelsamen im Mörser oder mit dem Walholz in einem kleinen Beutel grob zerstossen. Die Schalotte schälen und fein hacken.
3. Für die Sauce Essig, Orangen- und Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl beifügen und alles zu einer sämigen Sauce mischen. Die Schalotte unterrühren.
4. Den Fenchel rüsten, dabei schönes Grün beiseite legen. Die Knollen der Länge nach halbieren und den Strunk leicht herausschneiden. Den Fenchel auf einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben raffeln oder mit einem scharfen Messer hauchfein schneiden. Sofort mit der Sauce mischen.
5. Das Fenchelgrün fein hacken und zum Fenchel geben.
6. Zum Servieren den Rucola, die Dörrtomaten unter den Fenchel mischen und diesen in tiefen Tellern anrichten. Mit Bündnerfleisch und Oliven garnieren.