

Fenchel-Orangen-Salat mit geräuchertem Forellenfilet

Zutaten für 4 Personen

- 2 Fenchel-Knollen (à ca. 200 g)
- 2 Orangen
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- geräuchertes Forellenfilet nach Belieben

Zubereitung

Fenchelknolle putzen, dabei das zarte Grün beiseite legen. Den Strunk im Inneren keilförmig entfernen. Fenchel in feine Scheiben hobeln. Das zarte Fenchelgrün grob hacken.

Orangen großzügig schälen und Filets herausschneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren. Zwiebeln, Fenchel und Orangenfilets vorsichtig unterheben. Das gehackte Fenchel-Grün über den angerichteten Salat geben.

Tip: Falls kein Forellenfilet gereicht wird, ergänzen gehackte Pistazienkerne diesen Salat sehr gut!