fruchtiges Salat Dressing für Fenchel, Chicoree, Radicchio oder …

Dieses fruchtige Salat-Dressing passt sehr gut zu bitteren Salatsorten wie Chicoree oder Radicchio. Genauso wie zu Fenchel mit seinem starken Eigengeschmack.

Für ca. 2 – 3 Portionen :

3 EL Limettensaft

1 TL Fleur de Sel

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Orangensaft

5 EL Olivenöl

1 Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten

2 mittel große Fenchelknollen oder Chicoreesalate

nach Belieben eine Orange

Den Limettensaft mit Fleur de Sel, Pfeffer und Orangensaft verrühren. Olivenöl

zufügen und mit einem Schneebesen dicklich aufschlagen.

Die Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zum Dressing geben.

Die Fenchelknolle waschen, halbieren und den harten Strunck keilförmig herausschneiden. Sollten die „Stangen“ und das feine Grün noch vorhanden und in Ordnung sein, unbedingt mitverwenden.

Fenchel in feine Scheiben hobeln. Ich benutze dafür eine Küchenmaschine.

(Chicoree schneide ich mit einem Messer in feine Streifen)

Die Orange filetieren und zum Salat geben.

Alles gut mit dem Dressing vermischen und servieren.

Druckversion : fruchtiges Salat Dressing für Fenchel, Chicoree