

# 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](#)

---

## Fenchel-Melonen-Salat mit Ziegenkäse und Minze

Beim „Blog-Stöbern“ bin ich zufällig auf [„deckschonmaldentisch“](#) gestoßen. Es ist ein wirklich schöner, ansprechender Blog, der durch seine tollen Fotos und Rezepte zum Verweilen einlädt. Dieser Salat sah so lecker und sommerlich aus, dass ich ihn gleich nachmachen mußte.



**Fü**

**ca. 2 Portionen :**

**1 Fenchelknolle**

**Meersalz**

**1 Galia-Melone**

**200 gr Ziegenkäse oder Feta, in kleine Stücke zerteilt**

**1 Hand voll Minzblätter, fein gehackt**

**2 EL weißer Balsamico-Essig**

**4 EL Olivenöl**

**1 TL feiner Zucker**

**1 Knoblauchzehe, gepreßt**

**Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer**

**1 EL rote Pfefferbeeren**

Für das Dressing Essig, Zucker und Salz so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Knoblauch, Pfeffer und Öl unterrühren.

Den Fenchel waschen, trocknen und in Streifen hobeln. Mit etwas Meersalz gut vermengen.

Die Melone in kleine Würfel schneiden (hübscher für's Auge wären natürlich kleine Melonenkugeln ! )

Fenchel, Melone, Minze, Käse und Dressing gut miteinander mischen.

Auf Tellern anrichten und mit roten Pfefferbeeren bestreuen.

Etwas Brot und einen schönen, kühlen Weißwein dazu – fehlt nur noch ein lauer Sommerabend auf der Terrasse !!!



Di

e Pfefferbeeren geben erst den richtigen Pfiff. Da noch ein paar geröstete Pinienkerne übrig waren, kamen die auch noch dazu.