



Orangensalat mit Radicchio

Zutaten für 4 Personen

900 g Orangen

1 Fenchelknolle

2 EL Rosinen

3 EL Weißweinessig

5 EL Olivenöl

Salz

1 TL Orangen-Pfeffer

1 EL Pinienkerne

1 rote Zwiebel

1 Radicchio

Zubereitung:

Saft von einer Orange auspressen. Von den restlichen Orangen die Schale so dick abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird, dabei den abtropfenden Saft auffangen. Orangen quer in dünne Scheiben schneiden.

Fenchel putzen und waschen, das Grün abschneiden und beiseite legen. Fenchelknolle längs vierteln, Strunk herausschneiden und fein hobeln. Fenchel und Orange mischen.

Orangensaft in einem Topf aufkochen, Rosinen darin offen 2 Minuten köcheln lassen. Dann in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen. 3 EL Saft mit Essig und Öl kräftig verrühren, salzen und leicht pfeffern. Orangen und Fenchel mit der Marinade mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Radicchio halbieren und den Strunk herausschneiden. Blätter waschen, trocken schleudern und fein zerschneiden. Fenchelgrün fein hacken.

Radicchio auf einer Platte auslegen. Orangen-Fenchel-Salat darauf verteilen und mit Zwiebelstreifen, Rosinen, Pinienkernen, Fenchelgrün und nochmal etwas Orangepfeffer bestreuen.