

Salat mit Kumquats, mariniertem Fenchel und Oliven

Zutaten: (4 Pers.)

1 Fenchelknolle (ca. 200 g)
Zitronensaft
Fleur de Sel
250 g Kumquats
1 Bd. Italienische Petersilie
1 Bd. Koriander
100 g entsteinte schwarze Oliven
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Fenchelknolle gut waschen. Strunk und Stielansätze wegschneiden. Auf einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Gehobelte Fenchelscheiben zusätzlich in mundgerechte Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone mit etwas Fleur de Sel salzen, den Zitronensaft in einer Schüssel mit den Fenchelstückchen vermischen und 30 Minuten marinieren.

Kumquats in dünne Scheiben schneiden und italienische Petersilie und Koriander zupfen. Kräuter grob hacken.

Von den marinierten Fenchelscheiben den restlichen Zitronensaft abgiessen und mit drei Vierteln der Kräuter und den Kumquatscheiben mischen. Den Salat auf vier Teller verteilen, mit den restlichen Kräutern bestreuen und Oliven darüberggeben. Mit frischem schwarzem Pfeffer würzen. Etwas mittelfruchtiges Olivenöl darüberggiessen.

Quelle: «marmite» Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur