



Fenchel-Blutorangen-Salat mit Ziegenkäse

4 Portionen

1 große Fenchelknolle (ca. 250 g)

3 Blutorangen

250 g Ziegenrolle ohne Rinde

1 Bund Kerbel

1 Ei

80 ml Rapsöl

Salz

Pfeffer

etwas Weißweinessig

Fenchelgrün abzupfen und beiseite stellen

Fenchel putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und fein hobeln

Blutorangen filieren, austretenden Saft dabei auffangen

Kerbelblätter von den Stielen zupfen

Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Ziegenkäse in 4 Portionen aufteilen und leicht erwärmen

Fenchel und Orangenspalten zusammen mit der Hälfte des Saftes in einer Schüssel vermengen. Salzen und Pfeffern. Auf 4 Teller verteilen. Eigelb und restlichen Orangensaft verrühren und mit dem Öl zu einer sämigen Soße aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken und über den auf Tellern angerichteten Salat verteilen. Auf jeden Teller ein Stück Ziegenkäse geben und mit Kerbel garnieren.