



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Gamberoni auf Fenchelsalat mit Limettendressing und frischem Zitronenthymian

für 4 Personen

4 Riesengarnelen
1 Fenchel
50 Rüblistreifen
1 Tomate, geschält, gewürfelt
[Vom Fass Olivenöl](#)
Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft

Vinagrette:

[Olio extra vergine di Oliva al Limone](#)
[Vinagre Viejo de Montilla](#) (alter spanischer Balsamico)
Knoblauch, körniger Senf, Zitronenthymian, Salz, Pfeffer.

Die Garnelen säubern und den Darm entfernen.
Mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und
in [Olivenöl](#) anbraten.

Nebenbei den Fenchel halbieren, ganz fein hobeln und mit
den Tomaten und Rübli mischen.
Mit der Vinagrette mischen.

Die Garnelen vom Panzer befreien und anrichten.

