



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Orangensalat

Vorspeise für 4 Pers.

2 saftige Orangen
1 kleiner Fenchel
2 kleine Zwiebeln
1 TL frischer Rosmarin
1 EL [VOM FASS Waldbug Balsam Traube](#)
4 EL [VOM FASS Olio extra vergine di Oliva "Sicilia"](#)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Salat

2 Orangen schälen, dabei auch die weisse Haut entfernen. Die Orangen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, ev. vorhandenen Kerne entfernen. Saft auffangen. Orangenscheiben auf einer grossen Platte verteilen.

Fenchel putzen. Fenchelgrün zum Garnieren beiseite legen. Das zarte Fenchelherz in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden.



Sauce

Aufgefangenen Orangensaft mit dem [Traubenbalsam](#) und dem [Olivenöl](#) mischen. Rosmarin fein hacken, untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel gründlich in der Sauce wenden, herausnehmen und auf den Orangenscheiben verteilen. Zwiebelringe darüber geben und die restliche Sauce über den Salat träufeln. Grob aus der Mühle pfeffern, mit Fenchelgrün garnieren.

