

Fenchel-Orangen-Carpaccio mit Pistazien & Estragonöl

Fenchel roh? Klar! Aber nur, wenn er in hauchdünnen Scheiben tanzt – mit Orangen im Arm und Estragon im Ohr. Die Pistazien? Die klatschen Beifall.

Rezept herunterladen

Zubereitung

Schritt 1

Fenchel fein hobeln oder mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen.

Schritt 2

Für das Dressing Orangensaft mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, Olivenöl einrühren.

Schritt 3

Für das Estragonöl frische Estragonblätter mit neutralem Öl und Salz fein mixen. Durch ein feines Sieb streichen.

Schritt 4

Fenchel, Zwiebel und Orangenfilets auf Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln. Estragonöl tröpfchenweise darüber geben. Mit Pistazien, schwarzem Sesam und Kräutern vollenden.

Zutaten

- Carpaccio
 - 2 Knollen Fenchel
 - 2 Orangen (filetiert + Abrieb)
 - 1 kleine rote Zwiebel
- Dressing
 - Saft von ½ Orange
 - 2 EL Weißweinessig
 - 3 EL mildes Olivenöl
 - 1 TL Honig
 - Salz
 - Pfeffer
- Estragonöl
 - 1 Bund Estragon
 - 4 EL neutrales Öl
 - 1 Prise Salz
- Topping
 - 2 EL Pistazien (geröstet & grob gehackt)
 - 1 TL schwarzer Sesam
 - Frische Kräuter (z. B. Erbsensprossen, Sauerampfer)

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmøhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 54,99



WOLL® Røhr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender
€ 79,99

