

FENCHEL-KIRSCHEN-SALAT

300 g Fenchel
Salz
200 g Kirschen,
möglichst von Hoch-
stammbäumen
2 frische Feigen
4 EL Rapsöl
1 EL Zitronenthymian-
blättchen
2 EL Rotweinessig
½ unbehandelte
Zitrone, abgeriebene
Schale
50 g Mandelstifte,
geröstet
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Den Fenchel säubern, je nach Grösse vierteln oder achteln, und in sprudelndem Salzwasser bissfest garen. Den Fenchel abgiessen und auskühlen lassen. Die Kirschen entsteinen, die Feigen in Spalten schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Das Rapsöl mit dem Zitronenthymian, dem Rotweinessig und der abgeriebenen Zitronenschale zu einer Emulsion verrühren, über den Salat geben und gut vermengen. ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Den Salat mit den gerösteten Mandelstiften und etwas schwarzem Pfeffer bestreuen und servieren.

Variante

Wer diesen Salat zu einem veritablen Hauptgericht ausbauen will, fügt ihm noch Stücke von Brie oder Ziegenkäse bei.