

Weihnachten Rezepte

Orangensalat

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Menü, Orange, Salat, Vorspeise, Weihnachten

2 kleine rote Zwiebeln, evtl. mehr	gemahlener schwarzer
5 Orangen,	-Pfeffer a.d.M.,
1 Carambola, evtl. mehr	7 Essl. Olivenöl,
2 Essl. Estragonessig,	20 schwarze Oliven,
Salz,	

Die Orangen schälen und dabei die weiße Haut entfernen. Die Früchte in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und die Kerne herausnehmen; den dabei austretenden Saft auffangen. Die Zwiebeln abziehen und in sehr feine Ringe schneiden.

Die Carambola waschen und in dünne Scheiben schneiden, sodass sich jeweils ein Stern ergibt. Für die Sauce Orangensaft mit Estragonessig, Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl hinzufügen. Die Orangen auf einer Platte anrichten. Die Zwiebelringe und die Oliven darauf verteilen. Mit den Carambolasternchen garnieren und die Salatsauce darüber giessen.