Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Hummer auf Fenchel-Orangensalat

Zubereitung

1. Hummerschwanz aus Gehäuse auslösen. In ofenfeste Form geben. Knoblauch (im Ganzen), Rosmarinzweig und Zitronenöl zugeben, mit Frischhaltefolie abdecken. Bei 90 Grad Celsius im vorgeheizten Backrohr circa 20 Minuten ziehen lassen.
2. Fenchel ohne Strunk und Enden in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben und salzen – ziehen lassen, bis der Saft austritt.
3. Lauch in feine Streifen schneiden.
4. Orange schälen und filetieren.
5. Getrocknete Datteln entkernen und vierteln.
6. Lauch, Orange und Datteln zu Fenchelsalat geben und mit Pfeffer, Staubzucker, Essig, Orangensaft und BONA Geschmacksöl Zitrone abschmecken.
7. Hummerschwanz aus dem Rohr geben und salzen. Anschließend schräg in Scheiben schneiden und auf dem Fenchelsalat anrichten.

Zutaten

- 1 Hummerschwanz
- 2 Fenchelknollen
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- Knoblauch
- ½ Lauch
- Datteln (getrocknet)
- Rosmarinzweig (frisch)
- BONA Geschmacksöl Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Staubzucker
- Apfelessig
- Orangensaft zum Beträufeln