



Rindstatar auf einem Salat aus Fenchel, Nüssli Salat und Granatapfel

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 kleine Fenchelknollen
- 200g Vogerlsalat
- 4 Packungen Rindstatar
- 2 Granatapfel
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Fenchelknollen putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Schneidemaschine oder einem Hobel.
2. Den Fenchel in eine grosse Schüssel geben, mit Wasser bedecken und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen (auf diese Weise wird er knackig und kräuselt sich).
3. Den Granatapfel entkernen.
4. Den Vogerlsalat waschen und abtrocknen.
5. Den Fenchel gut abtropfen lassen, auf einem sauberen Tuch trocknen und in eine Schüssel geben.
6. Mit dem Vogerlsalat und den Granatapfelkernen mischen.
7. Mit etwas nativem Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Den Salat auf flache Teller verteilen; eine Portion Rindstatar auf jeden Teller geben und servieren.