

Klassisch einmal anders Zitrus-Frucht-Salätchen mit Wurzelgewächs und und und

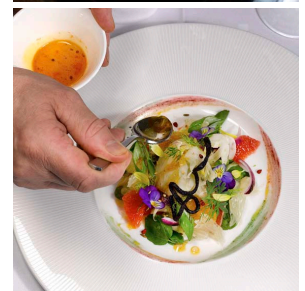
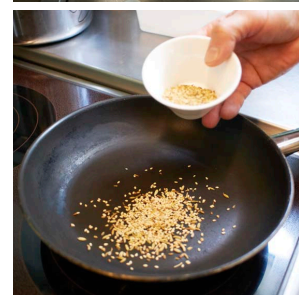
Für 4 - 6 Personen - 45 Minuten

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Orange | |
| 1 rosa Grapefruit | Filets ohne Schale und Haut zerbröckelt |
| ½ Pomelo | Schale, fein geraffelt |
| 1 Limone | |
| 2 Fenchelknollen | in dünne Scheiben geschnitten |
| 2 kleine rote Zwiebeln | |
| 2 Frühlingszwiebeln | |
| 1 EL Fenchelsamen | |
| 1 EL Sesamsamen | trocken geröstet |
| 6-8 Basilikumblätter oder Currykraut | fein geschnitten |
| 8-10 EL Balsamicoessig (weiss) | |
| 6-8 EL Zitro-Olivenöl | |
| Salz, Zucker, Pfeffer | |

Essig, Öl, Salz, Zucker, Fenchel und Sesamsamen gut verrühren. Mit anderen Zutaten ausser Kräutern sanft vermengen und kurz ruhen lassen.

Beim Anrichten etwas pfeffern und mit Kräutern bestreuen.

Auch als idealer Begleiter zu Fisch, Crevetten oder auch zu Poularde.



Friedrich Zemanek

Captain der Schweizer Kochnationalmannschaft, Gewinner unzähliger internationaler Kochwettbewerbe, Goldmedaillien an Olympiaden & Welt- und Europameisterschaften u.v.m. Wir brauchen mehr als eine A4 Seite, um alle Erfolge von Friedrich Zemanek, einem der kreativsten Köpfe der Schweizer Kochszene aufzulisten. Für einmal reden wir nicht von schweisstreibenden Sportarten, sondern von unserem Jahresmotto „Erfolg mit Genuss“. Im Restaurant „Matisse“ in Basel kreierte und trainiert Friedrich Zemanek auf die nächste Kocholympiade. In höchster Präzision und kürzester Zeit entstehen neue Gerichte aus dem Nichts – die täglichen Höchstleistungen für ein handverlesenes Publikum fordern all seine Aufmerksamkeit. <http://www.matisse-restaurant.ch/> Reservation unumgänglich.

