






## Indianer® mit Fenchel-Orangensalat

 Leicht  20 min  3 Personen

### Zutaten

- Der Indianer®-Räucherlachs  
Art.-Nr. 80601 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2-3 Fenchelknollen
- 4 Orangen, klein
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl, kaltgepresst
- 100 g Pekannusskerne
- 1 Flasche Ahornsirup
- 1 Bund Rucolasalat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Indianer vorm Servieren etwa 15 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich seine Aromen vollständig entfalten können.

#### Schritt 02

Für den Salat die Fenchelknollen auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Die Orangen mit einem Messer von Schale und Haut befreien und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Fenchel und Orange auf Teller verteilen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Pekannüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie anfangen zu duften. Kurz abkühlen lassen, grob hacken und über den Salat streuen.

#### Schritt 03

Indianer mit Fenchel-Orangensalat und Ahornsirup servieren. Die Lachssegmente von der Haut schneiden und auf die Teller mit dem Salat verteilen. Räucherlachs mit Ahornsirup beträufeln und Rucola bestreuen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür