



## Oliven-Fenchel-Salat mit Crostini

Man nehme für 4 Portionen:

1 EL Mandelblättchen  
150 g grüne Oliven mit Stein  
4 kleine Scheiben Weißbrot  
1 Dose Ölsardinen  
3 Saftorangen  
1 Fenchelknolle  
250 g Chicorée  
50 g Rote-Bete-Salatblätter [Babyspinat, Feldsalat]  
Weißweinessig  
mittelscharfer Senf  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer (Tellycherry)

- Mandelblättchen in einer Pfanne trocken anrösten, abkühlen lassen, hacken
- Die Hälfte der Oliven beiseite stellen, bei den übrigen das Fruchtfleisch vom Stein schneiden
- Sardinen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen
- 2 Orangen schälen wie fürs Filetieren, aber in Scheiben schneiden
- 1 Orange halbieren und auspressen
- Chicorée-Blätter vom Strunk lösen und quer in daumenbreite Stücke schneiden
- Fenchelknolle vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden und salzen
- Salat putzen, waschen, schleudern
- Weißbrotscheiben mit ein wenig Olivenöl in einer Pfanne anrösten

Aus Weißwein, Senf, Orangensaft und Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Salzen und pfeffern. Die Fenchelstreifen mit den Händen kneten, bis der erste Saft austritt. Orangenscheiben, Fenchel, Chicorée, Salatblätter und die ganzen Oliven vorsichtig mit der Vinaigrette vermengen und auf Teller verteilen.

Mandelblättchen und Oliven-Fruchtfleisch mit etwas Olivenöl vermengen, leicht salzen und pfeffern und auf die Crostini verteilen. Darauf die Sardinen verteilen und die Crostini mit dem Salat servieren.