



## Lachsspieße auf Orangen-Fenchel-Salat

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

### *Zutaten für 2 Personen:*

250g Escal Bio Lachs-Filets (4 Filets)  
2 Knollen Fenchel (ca. 500g)  
2 Orangen  
1 handvoll Walnuskerne  
2 EL Olivenöl  
1 EL weißer Balsamico Essig  
Salz und Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Lachs-Filets antauen lassen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und auf dünne Holzspieße wie z.B. Schaschlikspieße ziehen. Dann den Lachs komplett auftauen lassen.
2. Die Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, abkühlen lassen und dann etwas kleiner hacken.
3. Den Fenchel von den Enden befreien und mit einem scharfen Messer sehr feine Scheiben runter schneiden und diese eventuell nochmal halbieren. Das Fenchelgrün nicht wegwerfen, da dies noch benötigt wird.
4. Die Orangen über einem Sieb mit einer Schüssel darunter filetieren, um den Saft aufzufangen. Die Orangenfilets zum Fenchel geben. Aus dem Orangensaft, dem Olivenöl und dem Essig ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat damit vermengen.
5. Das Fenchelgrün klein hacken und zusammen mit den gehackten Walnüssen unter den Salat mengen.
6. Die Lachsspieße in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.
7. Den Salat portionsweise auf Tellern anrichten und die fertigen Lachsspieße darauf verteilen.