

Salsiz – Fenchel - Carpaccio

4-Personen

Zutaten:

2	-	mittlere Fenchelknollen
200	-	gr Salsiz
1	-	Schalotte
50	-	gr gedörrte Cranberries
¼	-	Bund Dill
¼	-	Bund Petersilie
1	-	TL Senf
2	-	EL weisser Balsamicoessig
3	-	EL Gemüsebouillon
6	-	EL Olivenoel
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
½	-	Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Den Fenchel rüsten, dabei das Fenchelgrün beiseite legen. Die Knollen mit dem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Den Salsiz schälen und ebenfalls sehr fein schneiden oder hobeln.

Die Schlotte schälen und in sehr fein hacken.

Die Cranberries ebenfalls fein hacken.

Dill und Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und in einen hohen Becher geben. Senf, Essig, Bouillon, Olivenoel, Salz sowie Pfeffer beifügen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Dann Schalotten und Cranberries untermischen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Fenchelgrün hacken.

Fenchel- und Salsizscheiben ziegelartig auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit dem Fenchelgrün und dem Schnittlauch bestreuen.