

Orangensalat mit Oliven

Zutaten

- 5 Orangen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g entsteinte Kalamata-Oliven
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für 4 Personen • Zubereitungszeit: 15 Minuten

Die Orangen großzügig schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Blätter von den Petersilienstängeln zupfen. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Oliven vierteln. Alles zu den Orangen geben. Das Olivenöl darüberträufeln und alles sorgfältig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangensalat mit Oliven und Granatäpfeln

Dies hier ist meine eigene, abgewandelte Variante des Orangensalats.

Zutaten

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 4 Blutorange
- 5 Orangen
- 1 Stück (1 cm) frische Ingwerwurzel
- ½ Granatapfel
- 300 g entsteinte Kalamata-Oliven
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten • Kühlzeit: 1 Stunde

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Die Blutorange auspressen und den Saft durch ein feines Sieb passieren. Den Blutorange-saft erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter nacheinander darin unter Rühren auflösen. In eine kleine rechteckige Form füllen, abkühlen lassen und dann im Kühlschrank 1 Stunde oder auch etwas länger fest werden lassen.

Das Orangengelee auf ein Schneidebrett stürzen und in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Orangen schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Den Ingwer schälen und reiben. Die Granatapfelkerne herauslösen. Die Oliven vierteln. Alles zu den Orangen in die Schüssel geben. Geleewürfel und Olivenöl unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.