



Salamiröllchen mit Fenchel und Orangen auf Rucola

| | |
|---------------------------------------|---|
| 24 Scheiben Salami | auf der Arbeitsfläche auslegen |
| 250 g Ricotta | in eine Schüssel geben |
| 3 EL Rucola | waschen, hacken, beifügen |
| 1 Knoblauchzehe | schälen, hacken, dazu geben |
| ½ TL Fenchelsamen | im Mörser leicht zerstoßen, dazu geben |
| 1 Orange | heiss waschen, trocknen, Schale abreiben, dazu mischen |
| 1 Fenchel | rüsten, waschen, schönes Grün abschneiden, leicht hacken, beiseite legen. Fenchel fein hobeln, die Hälfte davon sehr fein hacken, unter den Ricotta mischen, die andere Hälfte beiseite stellen |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | abschmecken, mit einem Teelöffel Käsemasse abstechen, und auf die Salamischeiben setzen. Die Scheiben aufrollen und mit der Naht nach unten auf eine Patte legen, ca. ½ Stunde kühl stellen |
| 60 g Rucola | rüsten, waschen, trocken schwingen, Teller damit belegen, zweite Hälfte des gehobelten Fenchels dazu geben, die Salamiröllchen darauf setzen |
| 4 EL Olivenöl 4 EL Balsamico weiss | über die Röllchen, den Rucola und den Fenchel träufeln |
| 2 Orangen | mit einem scharfen Messer die Schale mitsamt den weissen Häutchen abschneiden, anschliessend Schnitze aus den Trennwänden schneiden, diese Schnitze zu den Salamiröllchen legen |
| wenig Parmesan vom Stück | über das fertige Gericht hobeln |
| Balsamicocreme | eine kleine Dekoration auf den Tellerrand spritzen |