



# WINTERLICHER ZUPFSALAT

REZEPTINSPIRATION VON KÜCHENCHEF HENDRIK FRIEDRICH

SCHWIERIGKEITSGRAD ●○○○

 4 PERSONEN

 20 MINUTEN

## Zutaten

- 500g Blattsalat (nach belieben)
- 2 Orangen
- 100g Haselnuss (ganz)
- 100ml Portwein weiß
- 15ml weißen Essig
- 80ml Rapsöl oder Olivenöl
- 1 Teelöffel Honig
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Den Salat zurecht zupfen und waschen.

Anschließend den Salat trockenschleudern in einer Salatschleuder oder leicht in beiden Händen halten und ausschütteln. Auf ein Tuch geben und kurz bei Seite stellen.

Orangen waschen und filetieren, dazu mit einem scharfen Messer die gesamte Schale in Streifen so herunterschneiden, dass die weiße Haut vollständig vom Fruchtfleisch der Orange gelöst wird. Die einzelnen Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Orange dabei am besten über eine kleine Schüssel halten, um den austretenden Saft aufzufangen. Den Saft des verbliebenen Orangenstücks mit der Hand auspressen und zur Seite stellen.

Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden und zu dem Salat geben. Zu dem Orangensaft nun Portwein und Essig wie auch Salz und Pfeffer geben, alles gut umrühren und den Honig hinzufügen. Langsam und Tröpfchenweise das Öl hinzu geben und bei Seite stellen.

Jetzt die Haselnüsse in einer Pfanne anrösten und halbieren, wenn sie kalt sind.

Salat mit dem Dressing vermengen und zusammen mit den Nüssen servieren.

Guten Appetit und beste kulinarische Grüße,

*Hendrik Friedrich*  
Küchenchef