

# Aus der Hado-Küche: Ein Salatrezept

Restaurant Services

## Fenchel-Karotten-Gemüse-Salat mit Rucola, gebratenem Räuchertofu und Orangen-Balsamico-Marinade mit Chili und Vanille

für 4 Personen:

4 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
3 EL	Balsamicoessig
3 EL	Orangensaft
	Ur- oder Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle
	Vanillemark
	etwas Chilipulver
200 g	Fenchel
200 g	Karotten
40 g	Rucola
400 g	Räuchertofu
2 EL	Sesam

Karotten schälen und in Würfel schneiden, Fenchel putzen und in Streifen schneiden. Das Gemüse nur so lange dämpfen, dass es noch Biss hat.

Den Tofu in Würfel schneiden und mit 2 EL Sesam in etwas Öl anbraten.

Die Zutaten für die Marinade in ein Glas füllen, das Glas mit einem kleinen Teller abdecken, kräftig schütteln. Das lauwarme Gemüse mit der Marinade mischen.

Vor dem Anrichten den Rucola zum Salat geben und gerösteten Sesam über den Salat streuen.

Nach Wunsch mit Orangenfilets und/oder essbaren Blüten garnieren.

Rezept von Restaurant Services, München