



## **Salat mit Orangen und schwarzen Oliven**

### **Rezept vom Tom Franz**

(Zutaten für 4 Portionen)

#### **Zutaten:**

##### Für den Salat:

50 g schwarze Oliven ohne Kern  
4 Orangen, geschält und filetiert  
1 gehäufte EL Harissa  
3-4 Korianderzweige, Blätter abgezupft  
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen  
Saft von 1 Zitrone  
3 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt

##### Für die Harissa:

100 g getrocknete milde Chilischoten  
½ Knoblauchknolle, geschält  
½ TL Koriander, gemahlen  
1 TL Rosenpaprika  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 EL Salz  
Saft von 2 Zitronen  
Etwa 100 ml Olivenöl

#### **Zubereitung:**

##### Der Salat:

Die genannten Zutaten sorgfältig miteinander vermengen und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Nicht in den Kühlschrank stellen.

##### Die Harissa:

Von den Chilischoten die Enden abschneiden. Anschließend in warmem Wasser einweichen und zusammen mit den übrigen Zutaten im Mixer fein pürieren. Nach Bedarf mit Olivenöl vermengen, um eine Paste einheitliche Konsistenz zu erhalten. In ein passendes Vorratsglas füllen und mit Olivenöl bedecken.