

# Fenchel-Orangen-Salat, Blätterteig-Kräuter-Creme-Talern

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

1 Orange	1 Granatapfel	1 mittelgroßer Fenchel
25 ml Sojasahne	5 ml Rotweinessig	1 Zweig Dill
1 Knoblauchzehe	10 ml Rapsöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Kräutercremetaler:**

100 g fester Natur-Tofu	7 g Hefeflocken	1 Platte veganer Blätterteig
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	25 g vegane Butter
50 ml Sojasahne	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie
1 Zweig Dill	1 Zweig Kerbel	gemahlener Kümmel
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Salat die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Schüssel mit der Zehe kräftig ausreiben. Den Dill fein hacken. Aus dem Essig, dem Öl, der Sahne, dem Dill, dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer ein Dressing anrühren. Den Fenchel putzen, mit einem Hobel in das Dressing reiben und gut mischen. Die Orange filetieren und die Filets vorsichtig unterheben. Den Granatapfel halbieren, vorsichtig einige der Kerne herauslösen und über den Salat geben. Für die Taler aus dem Blätterteig Kreise ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Blätterteig-Kreise darauf verteilen. Für etwa 15 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen und leicht platt drücken.

Die vegane Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend den Tofu, die Sahne, die zerlassene Butter, den Knoblauch und einen halben Esslöffel Zitronensaft in einem Gefäß vermengen und pürieren. Die Hefeflocken unterrühren und anschließend die Kräuter waschen, trocken tupfen und dazugeben. Mit Kümmel, Pfeffer und ausreichend Salz abschmecken.

Mit dem Spritzbeutel die Kräutercreme auf den ausgekühlten Blätterteig spritzen. Anschließend Salat und Blätterteigtaler zusammen auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Gerber am 14. April 2015