Friseline-Salat, Miesmuscheln und Orangen

Das Orangen-Dressing

1- Eine Orange auspressen.
2- Mit 4 EL Olivenöl verquirlen.
3- Salzen und pfeffern.
4- Beiseitestellen.

Der Salat

1- Die Miesmuscheln zusammen mit den gehackten Schalotten und der gehackten Petersilie im Weißwein kochen.
2- Nach dem Kochen das Muschelfleisch aus der Schale nehmen.
3- Den Friseline-Salat in Stücke schneiden und die Karotten reiben.
4- Das Muschelfleisch, den Friseline und die Karotten mischen und den Salat mit dem Orangen-Dressing würzen.
5- Mit Orangenschnitzen garnieren und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.
4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 1 kg Miesmuscheln
- 150 ml Weißwein
- 2 Schalotten
- Petersilie
- 1 bis 2 Karotten
- Schnittlauch
- 3 Orangen
- Olivenöl
- Salzen und pfeffern