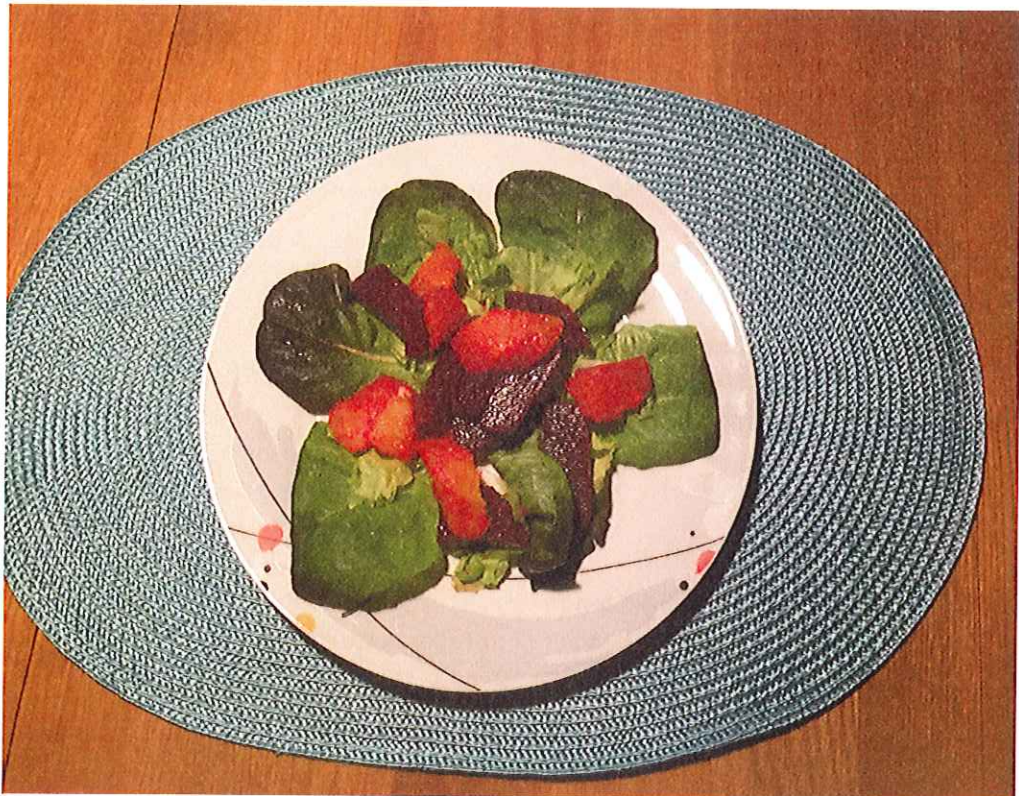


## Randen - Salat mit Eistedressing



<b>Zutaten:</b>	4 Personen
150 gr.	Jung-Blatt-Salat
150 gr.	Endivien-Salat
2 Stk.	Grapefruits
2 Stk.	Orangen
2 Stk.	Randen
1 Stk.	Sternanis
1,5 dl	Eistee
5 Stk	Brombeeren
2 EL	Rotwein-Essig
2 EL	Rapsöl
1 Prise	Ingwerpulver
	Salz und Pfeffer

## **Randen - Salat mit Eistedressing**

### **Zubereitung**

1. Ice Tea mit Sternanis und Brombeeren erwärmen  
Pfanne vom Herd ziehen  
Tee ca. 5 Minuten ziehen lassen.  
Brombeeren herausheben.  
Tee - Beeren -Sud mit Essig und Öl mischen  
mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen.
2. Orangen, Grapefruits mit den Messer samt weisser Haut schälen.  
Randen schälen, halbieren und in Stücke schneiden

### **Anrichten:**

Blatt-Salat auf den Teller anrichten  
Orangen, Grapefruits und Randen auf dem Teller verteilen  
mit Ice Tea Sauce beträufeln.