

aus der Otto Gourmet Küche

Champion Hot Dog mit Fenchel-Orangen-Salat & Miso-Mayonnaise

Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Fingerfood | Schwierigkeit: leicht | Zeit: ca. 30 Min.



Zutaten

Hot Dog 4er Set (Art. [7539](#)), 4 Würstchen, inkl. Brötchen
4 Chamignons oder Steinpilze
(Rotwein-)Perlzwiebeln

Fenchel-Orangen-Salat

2 Fenchel 1 Orange
1 EL Rapsöl Zucker & Salz, z. B. Pink Salt Flakes (Art. [8028](#))

Miso-Mayonnaise

2 EL Misopaste, hell (z. B. via [Bosfood](#)) 1 TL Zucker
2 Eigelbe 2 TL Wasser
Saft von 2 Limetten 500 ml Traubenkernöl

Zubereitung

Fenchel-Orangen-Salat

Den Fenchel halbieren und von Strunk und Grün befreien, danach dünn aufhobeln. Orange filetieren, dabei Saft auffangen. Fenchel mit etwas Salz, Zucker, Rapsöl und dem Orangensaft vermischen, durchkneten und etwas marinieren lassen. Vom Fenchelgrün ein paar schöne Zweige für die Deko zur Seite legen. Den Rest grob hacken und unter den Salat mischen, die Orangenfilets zum Schluss dazu geben.

Miso-Mayonnaise

Eigelbe, Misopaste, Limettensaft, Zucker und Wasser in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Stabmixer pürieren, anschließend das Traubenkernöl tröpfchenweise einfließen lassen und untermixen, bis die gewünschte Konsistenz einer Mayonnaise entsteht.

Hot Dog anrichten

Die Brötchen von oben zur Hälfte einschneiden und im Dämpfer 5 Minuten erwärmen (können auch gegrillt oder getoastet werden).

Die Würstchen in gesalzenem Wasser erwärmen.

Den Fenchel-Orangen-Salat im Brötchen verteilen und Würstchen einlegen.

Die Miso-Mayonnaise großzügig (je nach Geschmack) darüber verteilen.

Pilze für die Garnitur roh aufhobeln, Perlzwiebeln auseinanderpflücken, mit dem Fenchelgrün zum Finish auf dem Hot Dog dekorieren.

Guten Appetit!