Remojen (Orangensalat)

(Die Mengenangaben beziehen sich auf ca. 20 Personen in einem 8-gängigem Menü)

500 g. Thunfisch aus der Dose
12 Orangen
1 Zitrone
200 g rote Zwiebeln
100 g schwarze Oliven
2 – 4 Knoblauchzehen

Garnitur: 8 hart gekochte Eier, Paprikapulver mild

Thunfisch abtropfen lassen, Orangen schälen (sorgfältig die weiße Innenhaut entfernen) in 5 mm dicke Scheiben schneiden (quer) und evtl. Kerne entfernen.
Oliven halbieren, Knoblauch fein würfeln (nicht pressen)

Vinaigrette: Konsistenz süß säuerlich mit aromatischen Olivenölnuancen
ca. Angaben:
10 – 12 EL Orangensaft
4 EL Zitronensaft
gute Prise Honig
10 – 12 EL Olivenöl gutes natives aromatisches Olivenöl
Tabasco oder Cheyenne Pfeffer, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Nach dem die Vinaigrette hergestellt ist, alles fein unterheben. (Die „Süße“ sollte zu schmecken sein...) Alles auf einem Salatteller mit den in Scheiben geschnittenen Eiern garnieren und als Farbtupfer eine Prise milden Paprika darüber stäuben.