



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung vom Philipp Dückers, Küchenleitung im Gasthof Schütte: Fenchelcrème mit Safran

Ideal als Beilage zu mediterranen Fischgerichten, Vorspeisen und Salaten
aber auch als Dip zu Brot.

Zutaten

1 Teil Fenchel
1 Teil Tomaten
1 Teil Zwiebeln
Olivenöl
Pernod und Noilly Prat
Salz
Zucker
Pfeffer
frischer Safran
Gemüsefond
Butter



Zubereitung

Fenchel, Tomaten und Zwiebeln grob würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Pernod und Noilly Prat ablöschen. Dann mit Salz, Zucker und Pfeffer leicht würzen, etwas frischen Safran zugeben und mit Deckel abgedeckt bei kleiner Hitze mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Zwischendurch kontrollieren: sollte die Flüssigkeit verdampft sein, etwas Gemüsefond angießen.

Wenn Gemüse ganz weichgekocht ist (Fenchel darf nicht mehr faserig sein) den Deckel entfernen, Hitze erhöhen

und die noch übrige Flüssigkeit unter Rühren komplett verkochen. Das ist wichtig, damit die Creme nicht zu flüssig wird. Dann die trocken gekochte Masse in einen Mixer geben und mit etwas kalter Butter auf höchster Stufe glattmixen. Mit Gewürzen nachschmecken.

Die Creme eignet sich als Beilage zu mediterranen Fischgerichten (z.B. Nüsschen vom Seeteufel mit Risi Bisi), Vorspeisen und Salaten oder als Dip zu Brot.

Guten Appetit!