

Typ: Gemüse

Quelle: BA 16 Jun 2007

Bemerkungen:

Zutaten: 1,3 kg Fenchel,
1/8 L trockener Weißwein oder Gemüsebrühe,
2 EL Anislikör (z. B. Ricard),
50 ml frisch gepresster Orangensaft,
2 TL Fenchelsaat (evtl. aus einem Teebeutel) oder Anissaat,
Salz,
ein Döschen Safranpulver,
2 TL Honig,
einen runder Blätterteigboden aus dem Kühlregal (230 g; ersatzweise 3 Scheiben TK-Blätterteig à 75 g),
5 Eier,
300 g Creme fraiche,
frisch gemahlener Pfeffer,
Muskatnuss,
100 g frisch geriebener Parmesan-Käse.

Rezept: Nun müssen die Fenchelknollen geputzt werden, dabei das Grün beiseite legen. Fenchel abspülen, trockentupfen, die Knollen halbieren und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Hälften quer in dünne Streifen schneiden.

Fenchel, Wein oder Gemüsebrühe, eventuell Anislikör, Orangensaft, Fenchel- oder Anissaat, etwas Salz, Safran und Honig im geschlossenen Topf aufkochen und bei kleiner Hitze zehn bis 15 Minuten dünsten. Abtropfen lassen; dabei den Sud auffangen.

Eine große Spring- oder Tarteform mit dem Blätterteig auslegen (oder aufgetaute TK-Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf wenig Mehl ausrollen). Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form einige Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit Eier, fünf EL Fenchelsud, Creme fraiche und gehacktes Fenchelgrün verrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Fenchel, Eiermischung und die Hälfte des Käses verrühren und auf den Teigboden geben. Restlichen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Oberhitze) etwa 25 bis 30 Minuten backen.