

Fenchelcreme „de Luxe“

4-Personen

Zutaten:

4	-	mittelgrosse Fenchel
2	-	Schalotten fein gehackt
wenig	-	Erdnussoel
wenig	-	Weisswein
etwas	-	Pernod oder Riccard
1 – 1.2	-	liter Hühnerbouillon
etwas	-	getrocknete Fenchelsamen
wenig	-	Cayennepfeffer
etwas	-	Pfeffer aus er Mühle
etwas	-	Salz
1	-	dl Rahm

Zubereitung:

Den Fenchel putzen.

Frisches grünes Kraut anschneiden und später als Garnitur verwenden. Fenchel in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Schalotten im heissen Erdnussoel dünsten.

Vorsicht, dass die Schalotten nicht braun werden, da sie in der Suppe das feine Fenchelaroma übertönen. Will man ganz sicher gehen, gibt man die Schalotten erst später in die Pfanne und dünstet sie nur kurz mit.

Mit Weisswein und Pernod ablöschen und mit der Hühnerbouillon auffüllen.

Fenchelsamen begeben. Vorsichtig mit dem Cayennepfeffer würzen. 20-Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Erneut aufkochen, allenfalls nachwürzen.

Geschlagenen Rahm darunterziehen.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten.

Grünes Fenchelkraut fein hacken und über die angerichtete Suppe streuen.

Variante: Als Einlage kleine, kalte Rauchlachswürfeln in die Suppe geben.