

Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderator Dani Fohrler



Copyright: SRF

«Fenchelsuppe»

Zutaten:

800 g Fenchel
200 g Lauch
2 EL Fenchelsamen
2 EL Butter
100 g Kartoffeln
2 dl trockener Weisswein
1 l Gemüsebouillon
0,5 dl Vollrahm
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Garnitur:

8 dünne Scheiben Baguette
4 EL schwarze Olivenpaste
50g getrocknete Tomaten
75g Baumnüsse
¼ Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Fenchelgrün beiseite stellen. Fenchel und Lauch in Stücke schneiden. Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen. Alles in der Butter bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten dünsten. 2 Kartoffeln in Würfel schneiden. Zum Fenchel geben. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. 25–30 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren. Rahm begeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Baguette im Ofen ca. 5 Minuten goldbraun tosten. Herausnehmen und mit Olivenpaste bestreichen. Tomaten in feine Streifen schneiden. Nüsse grob hacken. Schnittlauch fein schneiden. Zitronenschale fein abreiben. Mit Tomaten, Nüssen, Schnittlauch und Fenchelgrün mischen. Über die Suppe streuen. Olivencrostinis dazu servieren.