



Fenchel – Johannisbeere – Safran

Dominik Hartmann



Zubereitung geschmorter Fenchel

Fenchel in Olivenöl anbraten, würzen und Schalotten und Knoblauch begeben. Mit dem Alkohol ablöschen und einreduzieren lassen. Zitrone und Kräuter begeben. Mit dem Fond auffüllen und im Ofen bei 170 Grad 1 Std. schmoren lassen. Vor dem Servieren in Schnitze schneiden und mit Fleur de Sel bestreuen.

Zubereitung Safranjus

Schalotten grob hacken und zusammen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten, mit Alkohol ablöschen reduzieren lassen. Dann mit dem Fond, Dashi und Sojasauce aufgiessen, die weissen Pfefferkörner dazugeben und alles bis auf ca. 200 ml einköcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren. Mit etwas Salz, Safran und Zitronenabrieb abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten geschmorter Fenchel

200 g Fenchel
60 g Olivenöl
10 g Kräuter nach Wahl
3 g Knoblauch
50 g Schalotten
100 ml Noilly Prat
50 ml Pernod
1 Zitrone
300 ml Gemüsefond
Salz
Pfeffer

Zutaten Safranjus

20 g Olivenöl
200 g Schalotten
5 g Knoblauch
5 weisse Pfefferkörner
350 ml Gemüsefond
dunkel
100 ml Weisswein
200 ml Noilly Prat
50 ml Pernod
200 ml Portwein weiss
100 ml Cognac
100 ml Pilz-Dashi
50 g Sojasauce weiss
Zitronenabrieb
Safran
Salz



Zutaten zum Anrichten

Haselnuss-Johannisbeeren-

Vinaigrette

Fenchel gepickelt

Fenchelkresse