

## Fenchel-Gemüse

### Für 2 Personen

400 g Fenchel, mit Grün	100 g Staudensellerie	80 g Butter
150 ml Weißwein, trocken	6 Orangen, unbehandelt	3 Safran-Fäden
2 Schalotten	2 Tomaten	1 Zitrone, unbehandelt
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Orangen halbieren, auspressen und den Saft auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufmixen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fenchel und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Fenchel- und Selleriestreifen und die Schalottenringe in etwas Olivenöl andünsten, mit dem Zitronensaft ablöschen. Nun den Weißwein und die Safran-Fäden dazugeben; das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser abbrühen, die Haut abziehen und die Tomaten würfeln. Das Fenchelgrün fein hacken, mit den Tomaten unter das Fenchel-Sellerie-Gemüse heben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Markus Bastin am 22. September 2009