

Fenchel-Birnen-Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

1 Karotte	1 Fenchelknolle	70 ml Gemüsefond
1 rote Birne (reif)	1 Zehe Knoblauch	1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker	2 EL Butter	1 TL Rapsöl
1 Prise Chilipulver, mild, gemahlen	Salz	Pfeffer

Den Fenchel waschen, abtrocknen und putzen. Die Schichten auseinanderlösen und in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und schräg in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Fenchel mit den Karotten dazugeben und bei milder Hitze etwas andünsten. Vanilleschote halbieren, Knoblauch häuten und halbieren. Gemüsefond, halbe Vanilleschote und Knoblauch hinzufügen und das Gemüse mit Backpapier bedeckt bei milder Hitze etwa 8 Minuten bissfest garen. Die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver würzen.

Die Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren, die Birnenspalten darin auf beiden Seiten hellbraun anbraten. Die karamellisierten Birnenspalten unter das Gemüse mischen. Den Knoblauch und die Vanilleschote entfernen.

Stefanie Maus am 14. Juni 2016