

Fenchel, Safran-Gemüse-Sud, Dijon-Mayonnaise, Basilikum

Für zwei Personen

Für den Fenchel:

2 Fenchelknollen	150 ml Kalamansisaft	400 ml Gemüsefond
30 g Olivenöl	20 g Panch Phoron	60 g Zucker
10 g Salz		

Für den Safran-Gemüse-Sud:

5 kleine Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
120 ml franz. Wermut	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 g Safranfäden	3 Lorbeerblätter
Salz		

Für die Dijon-Mayonnaise:

1 Ei, Eigelb	1 TL Dijon-Senf	Gemüsefond
Zitronensaft	350 g Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den frittierten Basilikum:

5 große Blätter Basilikum	5 EL Olivenöl
---------------------------	---------------

Für den Fenchel:

Den Fenchel am grünen Ende kürzen und längs halbieren.

Von den äußersten Segmenten befreien und den Strunk keilförmig herausschneiden. Abschnitte für den Sud aufbewahren. Fond mit Kalamansisaft, Olivenöl, Panch Phoron, Zucker und Salz in einem Topf langsam erhitzen, Fenchel hinzugeben und bei geringer Hitze garen, bis der Fenchel weich ist.

Für den Safran-Gemüse-Sud:

Schalotten und Knoblauch abziehen. Die Abschnitte des Fenchels (von oben), Schalotten, Knoblauch und Tomaten klein schneiden. Mit Olivenöl in einem Topf anschwitzen, Gewürze und Basilikum dazu geben und mit Zitronensaft und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen, den Sud passieren und sämig einkochen. Mit Salz abschmecken.

Für die Dijon-Mayonnaise:

Ei trennen. Eigelb, Senf und Gemüsefond mischen und mit Öl und dem Stabmixer aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den frittierten Basilikum:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Basilikum darin frittieren. Auf Papier abtropfen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dimitra Löffel am 12. April 2021