

Gebackener Fenchel mit Zitronen-Butter

Für zwei Personen

2 Knollen Fenchel	3 EL Olivenöl	3 EL Butter
2 Zitronen	40 g Fenchelgrün	50 ml Fischfond
2 Zweige Dill	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fenchel waschen, trocknen, in Scheiben schneiden und für ca. 5 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und mit Olivenöl und Salz bestreichen. Etwa 15 Minuten im Ofen backen. Für die Butter einige Zesten von den Zitronen reißen, die Früchte halbieren und auspressen. Dill und Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronensaft und -zesten, Butter, Olivenöl, Fischfond, Dill und Fenchelgrün in einem Topf kurz aufkochen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmischen.

Björn Freitag am 02. September 2016