

Fenchel-Salat mit Curryvinaigrette

Für 4 Personen

4 Stück Fenchel	1 Stück Zwiebel, gewürfelt	3 El Öl
2 El Butter	1 El scharfes Curry	1 El mildes Curry
1 El Zucker	2 El Weißweinessig	1/2 Zitrone, Saft
1 Zitrone, Scheiben	Salz	

Das Grün von den Fenchelknollen abschneiden, hacken und für die Kräuter-Hollandaise beiseitelegen.

Fenchelknollen halbieren, den Strunk rausschneiden, den Rest dünn aufschneiden oder hobeln. Den geschnittenen Fenchel in eine Schüssel geben, gleich salzen und durchmengen. In einem Topf das Öl mit der Butter erhitzen und die Zwiebeln bei niedriger Hitze andünsten. Zucker und Currypulver dazugeben und alles 2 bis 3 Minuten bei niedriger Hitze mitdünsten, um das ganze Aroma des Currys zu entfalten.

Alles über den geschnittenen Fenchel geben, Weißweinessig, Zitronensaft und Fenchelgrün dazugeben, alles gut vermengen und nochmal mit Salz abschmecken.

Fenchelsalat in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Zitronenscheiben garnieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 08. September 2025