

Zitronen-Fenchel-Soße

Für zwei Personen

1 Fenchelknolle	1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft, Abrieb
250 ml Gemüsefond	100 ml Noilly Prat	20 ml Pernod
100 ml Sahne	70 g kalte Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Olivenöl heiß werden lassen und Zwiebel und Fenchel darin anbraten. Leicht salzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen und durch ein Sieb abseihen, Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Sahne zum Fenchelsud geben. Mit etwas Zitronensaft und Pernod nochmal reduzieren lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alexander Kumptner am 17. August 2018