

Fenchel-Soße

Für 4 Personen

1 Knolle Fenchel	100 ml Weißwein, trocken	50 ml Champagner
200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne	1 TL Speisestärke
40 g Butter, kalt	0,5 TL Fenchel-Pfeffer	Puderzucker
Chilipulver, mild	Anis	Salz

Den Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Weißwein und Champagner zusammen auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen, ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Mit etwas Anis abschmecken. Die Sahne hinein rühren. Anis und Fenchelscheiben wieder entfernen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Zuletzt die Butter hinein mixen und mit Salz und dem karamellisierten Fenchel-Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 24. September 2010