

Fenchel-Safran-Suppe mit Tomaten

Für zwei Personen

1 Fenchelknolle (250 g)	150 g Datteltomaten	150 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote	1 Knoblauchzehe	1 Ingwerknolle à 2 cm
1 EL kalte Butter	50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Pernod
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	mildes Chilisalز
Pfeffer		

Fenchel putzen, in einzelne Blätter teilen und waschen. In $1\frac{1}{2}$ bis 2 cm große Stücke schneiden, das Fenchelgrün beiseitelegen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Ingwer schälen, klein hacken. Fenchel und Fond mit der Vanilleschote, Knoblauch und Ingwer in einen Topf geben. Den Fenchel darin knapp unter dem Siedepunkt ca. 8 Minuten weich garen. 2 Fenchelgrünspitzen beiseitelegen, den Rest klein schneiden, zum Fenchel geben und erhitzen. Kalte Butter unterrühren, den Pernod und die Sahne hinzufügen und alles mit Chilisalز und Pfeffer würzen. Vanilleschote wieder entfernen und Suppe fein pürieren. Tomaten waschen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten und Rosmarin zugeben, mit Chilisalز würzen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Tomaten und Fenchelgrün garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 07. Juli 2017