

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

**Ofenfenchel, Krenmayonnaise,
Fenchelgrün, Sauerklee**

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 große (oder 4 kleine) Fenchelknollen mit Grün, Sauerklee, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter.
Für den Fenchelgrün-Saft: Fenchelgrün der Fenchel, Salz, Zucker, Verjus, frische Krenwurzel.

Für die Krenmayonnaise: 37 g Joghurt, 50 g Eiweiß, 30 g Tafelkren, Salz, 200 g Sonnenblumenöl.

Zubereitung

Von den Fenchelknollen die grünen Teile abschneiden und beiseite legen. Fenchelknollen mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech verteilen und im Rohr bei 170 °C Heißluft (oder 190 °C Ober/Unterhitze) in etwa 45 Minuten weich garen. Danach die äußeren Blätter entfernen, die Herzen in Spalten schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter nachbraten.

Für den Saft das Fenchelgrün mit einem Entsafter entsaften und anschließend mit Salz, Zucker, frischem Kren und Verjus abschmecken. Mit einem Stabmixer aufmixen.
Für die Krenmayonnaise alle angeführten Zutaten in ein hohes Gefäß geben, dabei mit dem Öl abschließen. Im Gefäß mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen und so die Mayonnaise aufmixen. In eine Portionierflasche füllen.

Ofenfenchel mit Krenmayonnaise und Fenchelgrün-Saft auf tiefen Tellern anrichten, mit Sauerklee und frisch geriebenem Kren garnieren.