



Fenchel mit Fonduta und "Gschwelli"

Eine Fonduta hat viel Ähnlichkeit mit dem Fondue. Es ist eine gebundene Käsesauce, mit der geschmortes Gemüse übergossen oder auch überbacken wird. Im Piemont, dem Aostal und in Savoyen gehört die Fonduta schon lange zu den gängigen Küchenrezepturen. Vermutlich stand die Fonduta auch dem schweizerischen Fondue Pate.

Halbhartkäse wird zusammen mit würzigem Weichkäse im Weisswein zu einer Sauce geschmolzen und über den mit etwas Pernod marinierten und im Dampf gegarten Fenchel gegossen. Meine Käse-Favoriten für Fonduta: Reifer Sternenberger, Preisig Sternenberg und Quadretto, Willi Schmid Lichtensteig.

Ein Tipp: Fenchel mit Pernod marinieren, das passt auch bei anderen Fenchelgerichten.

Zutaten

1 Fenchel (ca. 350g)
4cl Pernod
1dl Weisswein
1Tl Maizena (ca. 5g)
1-2 Knoblauchzehen
80g Halbhartkäse, Sternenberger reif
40g Weichkäse, Quadretto
1 Kartoffel festkochend, Laura
1/4Tl Paprika süß
Salz und Pfeffer, Butter

Zubereitung

Strunkansatz des Fenchels flachschneiden. Zäher Teil der Austriebe wegschneiden. Fenchelgrün wegschneiden und beiseite legen. Fenchel längs zur Faser vierteln, den

Strunk keinesfalles herausschneiden, denn dieser ist wunderbar zart. Schnittflächen des Fenchels mit Pernod einpinseln.

Die Laura-Kartoffel sieht mit ihrer feinen rötlichen Schale und dem kräftig gelben Fleisch sehr schön aus, zudem schmeckt sie sehr gut.

Kartoffel mit der Schale zusammen mit dem Fenchel in ein Dampfsieb legen, Fenchelgrün darüber streuen und salzen. Zugedeckt ca. 15 Minuten dämpfen.

Sternenberger durch die Röstiraffel reiben. Rinde vom Quadretto webschneiden und sehr klein würfeln. Quadretto würfeln.

Weisswein in eine kalte Pfanne geben, Maizena einrühren, kleingeschnittener Knoblauch zugeben. Aufkochen. Sobald der Wein köchelt, Käse einrühren, die Sauce muss bis zum Anrichten ständig gerührt werden. Mit Pfeffer würzen.

Auf heissen Tellern anrichten:

Kartoffel in dicke Scheiben schneiden und je eine Butterflocke daraufgeben. Fenchel auf den Teller legen und mit der Fonduta übergiessen und mit etwas Paprika bestreuen.





