Marinierter Fenchel mit Hobelkäse, Baumnüssen und Sultaninen

Der "Felsbrocke", ein Hartkäse aus der Käserei Girenbad in Hinwil, erinnert an einen sehr reifen Parmesan. Er ist kräftig und würzig, besitzt aber auch einen leichten süsslichen Unterton. Und er harmoniert ausgezeichnet zum kräftigen Geschmack des Fenchels. Baumnüsse und ein paar Sultaninen runden geschmacklich diese beiden Aroma-Herkulesse ab.

Zutaten (2 Vorspeisen)

```
3     kleine, junge Fenchelknollen
      einige gehobelte Streifen vom Felsbrocke
      (oder Parmesan, Sbrinz...)
8     Baumnusskerne
2El   Sultaninen

Sauce:
2El   Olivenöl
1El   weisser Balsamico
1/2El Zitronensaft
      Salz und Pfeffer zum Abschmecken
```

Zubereitung

Zuerst die Sauce zubereiten: Alle Zutaten mischen und abschmecken.

Fenchel rüsten: Die Stiele abschneiden und den Strunkansatz glatt schneiden. Der Strunk selber soll nicht herausgeschnitten werden, er ist das zarteste Teil des Fenchels. Fenchelgrün beiseite legen, es kann am Schluss zur Dekoration verwendet werden.

Fenchel der Länge nach halbieren und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Sogleich sorgfältig mit der Sauce mischen und auf einem Teller anrichten.

Käse direkt darüber hobeln (da geht auch mit dem Gemüsehobel). Zum Schluss mit die grob gehackten Baumnusskerne und die Sultaninen darüberstreuen.