Fenchel mit Käsesauce überbacken

Der Fenchel wird mit einem guten Schuss Pernod beträufelt und im Dampfsieb gegart, mit einer fondue-ähnlichen Sauce übergossen und im Ofen leicht gratiniert. Fribourger Vacherin besitzt einen sehr tiefen Schmelzpunkt ist daher sehr gut für ein sämige Käsesauce geeignet.

Dazu passen Bratkartoffeln vorzüglich.

Zutaten

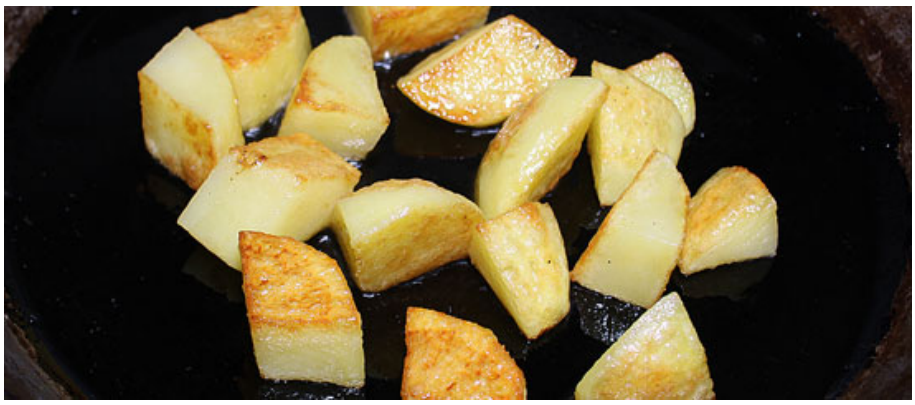
1	grosser Fenchel
2cl	Pernod
	Salz
8cl	Weisswein
1	Knoblauchzehe
1Tl	Maizena
80g	Fribourger Vacherin
	Pfeffer, Paprika

Zubereitung

Das feine Fenchelgrün abzupfen und beiseite legen. Den Wurzelansatz möglichst knapp wegschneiden. Fenchel längs zur Faser halbieren und zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden. Ins Dampfsieb geben, salzen und mit Pernod beträufeln, das Fenchelgrün darüber streuen. Ca. 20 Minuten zugedeckt dämpfen bis er weich ist.

Fribourger Vacherin durch die Röstiraffel reiben. Ofen auf 200° vorheizen.

Weisswein in eine kalte Pfanne geben, Knoblauch hacken und zugeben. Maizena einrühren und den Käse zugeben. Langsam erhitzen, dabei ständig umrühren. Mit Pfeffer würzen. Der Käse sollte ganz leicht blubbern, aber keinesfalls köcheln.

Ein Gratinform ausbuttern, Fenchel einschichten und mit der Käsesauce übergiessen.

Im Ofen ca. 20-25 Minuten überbacken, bis der Käse leichte Röstspuren zeigt. Vor dem Servieren mit etwas Pfeffer und mildem Paprika bestreuen.