Fenchelsalat mit Parmesan

Ein Tipp von Mauro aus den Küchen Kampaniens: Der gehobelte Fenchel wird in Bouillon und Essig gekocht. Nach dem Abkühlen wird er nur noch mit Olivenöl übergossen, mit etwas Zwiebel und Prezzemolo vermischt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Er sollte mindestens 2 Stunden ziehen. Vor dem Servieren etwas Parmesan darüber hobeln.

Ganz typisch süditalienische Küche: Wenige, aber kräftig schmeckende Zutaten.

Je länger de Fenchelsalat an der Sauce ziehen kann, desto besser schmeckt er!

Zutaten (2 Beilagen)

2	kleine, junge Fenchel
1/4	rote Zwiebel
1	Handvoll Prezzemolo
1dl	weisser Balsamico
2,5dl	Gemüsebouillon
50g	Parmesan

Zubereitung

Fenchel rüsten, dabei den Strunk nicht herausschneiden, er ist das zarteste Stück vom Fenchel, danach fein hobeln.

Bouillon zusammen mit Balsamco aufkochen, Fenchel zugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Gegen Schluss sollte die Bouillon fast ganz eingekocht sein, der Fenchel darf noch etwas knackig sein. Auskühlen lassen.

Zwiebel in feine Streifen schneiden, Prezzemolo grob hacken und beides unter den Fenchel mischen. Mindestens 1 Stunden, besser 2 Stunden, ziehen lassen.

Parmesan darüber hobeln und servieren.