

Fenchelsuppe

Fenchelsuppe

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 75 Min.

Menu: [12.02.2020](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Quelle: Blick Gastrokritiker Michael Merz

Zutaten (für 4 Personen):

1 grosse Zwiebel, gewürfelt
450 g Fenchel, gerüstet und gewürfelt
2 EL Olivenöl
30 g Butter
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL Pernod
2.5 dl Weisswein
5 dl Hühnerbrühe
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
1.5 dl Rahm
25 g Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Öl und Butter in eine Pfanne geben. Die Zwiebel dazugeben. Alles etwa 20 Minuten sanft erhitzen, bis die Zwiebeln weich gegart sind, ohne Farbe anzunehmen. Den Fenchel zufügen und mitdämpfen. Immer wieder mit einem Holzlöffel wenden. Den Knoblauch zugeben und für etwa 4-5 Minuten mitdämpfen.
2. Den Pernod zuschütten und den aufsteigenden Dampf mit einem Zündhölzchen entzünden. Die Pfanne immer wieder schütteln. Den Weisswein zugeben und für einige Minuten köcheln. Die heisse Hühnerbrühe untermischen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.
3. Mit einem Mixstab fein pürieren und alles durch ein feines Sieb in eine frische Pfanne treiben. Sanft vor das erneute Kochen bringen. Nicht kochen! Nochmals kräftig abschmecken.
4. Den Rahm in einem Pfännchen heiss werden lassen. Den Parmesan unterziehen, bis er sich auflöst. Mit einem Mixstab aufschäumen.
5. Die Suppe anrichten und einen grosszügigen Löffel Parmesanschaum in die Mitte der Suppe geben.
5. Ganz zuletzt ein gefiedertes Fenchelblatt auf den Schaum legen.

Rezept nach Blick Gastrokritiker Michael Merz