

GEDAEMPFTER FENCHEL MIT TOMATEN

Zutaten:

4 mittlere Fenchelknollen
100 gr Speckwürfeli
1 Zwiebel, superfein gehackt
1/2 lt Bouillon
4 Tomaten
Salz, Aromat
Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Peterlie
50 gr eingesottene Butter

Zubereitung:

Fenchel der Länge nach gut in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden. Bratgeschirr mit Butter ausstreichen, Speckwürfeli und Zwiebeln hineinstreuen. Fenchelscheiben eng aneinander einschichten. Halbhoch mit Bouillon füllen, würzen und mit einem Deckel zudecken. Im Backofen ca. 1 Stunde dämpfen. Tomaten in dicke Scheiben schneiden, ziegelartig auf den Fenchel legen und gut würzen. Das Gemüse noch einmal in den Backofen schieben bis die Tomaten weich sind. Zum Schluss mit gehacktem Peterlie überstreuen.

Einige Fachausdrücke:

Marinieren	:	In Marinade einlegen, würzen, beizen
Dressieren	:	Anrichten, fertig machen
Julienne	:	In Löffelbreite Streifen schneiden
Sautieren	:	Kleingeschnittenes Fleisch, Gemüse in der Pfanne mit Butter schwenken, fertig machen
Nappieren	:	Gleichmässig mit Sauce oder Gélée überdecken, überziehen.