



Serviervorschlag

Bio Kurkuma

gemahlen



Rezept: Frisches Fenchelgemüse

Zutaten Für 4 Personen (als Vorspeise)

- 2 mittelgroße Fenchelknollen (je 250g)
- 100 ml Geflügel- oder Hühnerbrühe
- ½ - 1 TL Kurkuma
- 30 ml Sahne
- 30 ml Noilly Prat Dry Vermouth
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne Chili

- 1 Fenchel halbieren und den Strunk entfernen. In schmale Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten.
- 2 Salzen und pfeffern, wer mag mit Cayenne Chili aus dem Dortmunder Pöttken schärfen.
- 3 Mit Noilly Prat Dry Vermouth ablöschen und einkochen lassen. Mit Bio Kurkuma nach Bedarf würzen. Sahne und Brühe hinzufügen und Flüssigkeit einreduzieren. Mit Fenchelgrün bestreuen.
- 4 Zum Fenchelgemüse passen gut Jakobsmuscheln, Seeteufel, Shrimps oder auch Tofu in der Pfanne gebraten, natürlich mit dem Blackened Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken.