

Fenchel Conserva

mit Knoblauch-Confit



Zutaten

Knoblauch Confit

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl

Fenchel Conserva (für etwa 800g)

- 3 grosse Fenchelknollen
- 250ml trockener Weisswein
- 300ml Olivenöl
- 3 confierte Knoblauchzehen
- 1 EL Confit-Öl
- 1 TL Fenchelsamen
- ½ TL Chiliflocken
- 1 Orange
- 1 EL Pernod oder Arak

Zubereitung

Knoblauch Confit: Zehen aus einer Knoblauchknolle herauslösen und schälen. In einer kleinen Pfanne mit Olivenöl bedecken und zirka 30 Minuten sachte köcheln lassen. Abkühlen und in ein Schraubglas füllen.

Fenchel Conserva: Den Fenchel längs halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Stengel ebenfalls fein schiebeln.

Olivenöl in einer mittelgrossen Pfanne erwärmen, Fenchel und Weisswein rund 25 Minuten sanft köcheln lassen.

Confierte Knoblauchzehen hacken, zusammen mit Fenchelsamen, 1 TL Meersalz, Chiliflocken und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle in die Pfanne geben. Weitere 25 Minuten köcheln lassen.

Zesten von der Hälfte der Orange schneiden, mit dem Confit-Öl und dem Pernod dazugeben. Vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch Confit und Fenchel Conserva halten sich in einem gut verschlossenen Glas im Kühlschrank etwa 1 Monat.