

Rezept

Fenchelgratin mit Speck

Ein Rezept von Fenchelgratin mit Speck, am 24.05.2024

Zutaten

1 TL Fenchelsamen	Salz
2 EL Olivenöl	3-4 Knollen Fenchel mit Grün (ca. 800 g)
Pfeffer aus der Mühle	8 kleine oder 4 große, in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
125 g Frühstücksspeck (Bacon)	1 EL Mehl
1 kräftiger Schuss Weißwein	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf etwa 1 l Wasser mit Fenchelsamen und Salz aufkochen. Den Backofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Eine große hitzebeständige Form mit 1 EL Olivenöl ausstreichen.
2. Fenchelknollen waschen und putzen, die Stängel abschneiden, Grün beiseite legen. Die Knollen längs in fingerdicke Scheiben schneiden, in den Topf geben und 3-4 Minuten kochen. Die Scheiben mit dem Schaumlöffel herausholen, im Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. (Oder das Gemüse ins Sieb abgießen und dabei den Sud auffangen). Sud aufheben. Fenchelscheiben in der Form verteilen, pfeffern. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und darauf verteilen.
3. Die Speckscheiben in breite Streifen schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen und anbrutzeln, übriges Öl dazugeben und den Speck knusprig braten. Speck aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseite stellen. In der Speckpfanne das Mehl anschwitzen. Den Weißwein und etwa 1/4 l Fenchelsud aufgießen, kräftig mit dem Schneebesen verquirlen und zur Sauce einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Sauce über den Fenchel gießen, im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten überbacken. Nach 10 Minuten die Speckstreifen darauf anrichten und mitbacken. Fenchelgrün fein hacken und aufs fertige Gratin streuen.