

Kandierter Fenchel mit Früchten

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 346

Portionen: 0

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Fenchelknolle	1	Stück	jung und frisch
Zucker	150	Gramm	
Wasser	0,35	Liter	
Vanilleschote	4	Stück	
	0		Früchte
Sternanis	4	Stück	

Zubereitung

1. Den Fenchel putzen und in je ein schönes Stück für jede Portion schneiden. Der Fenchel sollte nicht zu alt sein, damit er beim "kandieren" schön weich und durchsichtig wird.
2. Das Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen, die Vanillestangen und den Sternanis zugeben und auf kleinem Feuer die Fenchelstücke weichkochen, bis sie durchsichtig werden. Den Fenchel herausnehmen, abkühlen lassen und den Sirup einkochen bis er dickflüssig ist.
3. Die Früchte - geeignet sind insbesondere rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren , aber auch eingemachte Kirschen, Melonenkugeln o.ä. eignen sich - putzen bzw. vorbereiten, evtl. leicht zuckern oder anmachen (z.B.: Erdbeeren mit Vanilleolivenöl und Liminenschale).
4. Anrichten: In die Mitte des Tellers die kandierten Fenchelstücke legen, die Früchte drum herum anrichten und mit Vanilleschote und Sternanis dekorieren und mit etwas Sirup beträufeln.



Notizen
