Fenchelgratin mit Krawättli

Der Fenchel wird zusammen mit Krawättli (Farfalle) mit saurem Halbrahm und Käse überbacken. Hörnli oder andere, eher kleine Teigwaren, würden natürlich ebenfalls in diesen Gratin passen. Im Gratin versteckt, sehen die "Krawättli" aber besonders neckisch aus. So oder so, das ist gute Alltagskost.

Leicht angeröstetes Paniermehl für ein feines Krüstchen und etwas Pernod, der den Fenchelgeschmack gut betont, geben dem Gratin das gewisse Etwas und heben ihn doch etwas von alltäglicher Kost ab.

Zutaten

200g	Fenchel
60g	Farfalle (Krawättli)
50g	Sternenberger rezent (oder Appenzeller)
80g	saurer Halbrahm
4cl	Pernod
1,5El	Paniermehl
	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fenchel je nach Grösse längs halbieren oder vierteln und quer zur Faser zu ca. 1cm dicken Stücken schneiden. Ins Dampfsieb geben, leicht salzen und etwas vermischen. Ca. 15-20 Minuten dämpfen. Er sollte danach noch leicht knackig sein. (Man kann ihn auch in leicht gesalzenem Wasser garen). Fenchel auf einen Teller geben und etwas ausdampfen lassen. Mit Pernod beträufeln und vermischen.

Farfalle in Salzwassser gar kochen und abgiessen.

Käse fein raffeln, mit dem sauren Halbrahm vermischen und mit wenig Pfeffer würzen.

Ein Pfännchen ganz leicht ausbuttern, Paniermehl zugeben unter stetigem Rühren leicht anrösten.

Eine Gratinform ausbuttern und mit einer Lage Fenchel belegen. Mit einem Löffel der Käsemischung bestreichen. Eine Lage Farfalle daraufgeben. Den Rest des Fenchels darauf verteilen, den Rest der Farfalle daraufgeben und mit der Käsemischung bestreichen. Zum Schluss mit dem gerösteten Paniermehl bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten gratinieren.

PERNOD
PARIS