



Fenchelgratin mit Sauce Mornay

Die Sauce Mornay ist eine mit Käse ergänzte Béchamel und ideal zum gratinieren, vor allem zu Gemüsegratins passt sie ausgezeichnet. Der Fenchel sollte vorab gedämpft oder blanchiert werden. Das gibt Gelegenheit, ihn ein wenig mit dem Anisschnaps Pernod zu aromatisieren. Wird der Gratin vor dem Backen mit leicht angeröstetem Paniermehl bestreut, entsteht daraus ein feines Krüstchen.

Der Fenchelgratin kann als Beilage oder zusammen mit Bratkartoffeln auch als einfache Hauptspeise serviert werden.

Zutaten (4 Beilagen)

2	grosse Fenchel, ca. 600g
4cl	Pernod
15g	Butter
1El	Mehl
2,5dl	Milch
2	Lorbeerblätter
50g	Halbhartkäse gerieben
	Salz, Muskatnuss

zum Gratинieren:

10g	Butter
2El	Paniermehl

Zubereitung

Fenchelkraut von den Knollen abzupfen und beiseite legen. Fenchel längs vierteln, grüne Austriebe wegschneiden. Storzen flach-, aber nicht herausschneiden (Er ist sehr zart), Fenchel zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden.

Fenchel in ein Dampfsieb geben, salzen und vermischen, Pastis darüber träufeln und zugedeckt 15 Minuten dämpfen, dabei einmal etwas aufmischen. (Der Fenchel kann auch in Salzwasser mit Zugabe von Pastis ca. 7 Minuten blanchiert werden.

Butter schmelzen bis er leicht aufschäumt, Mehl zugeben und gut verrühren, das Mehl darf dabei nicht braun werden. Milch zu Beginn in kleinen Schlucken zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren, sobald die Masse cremig wird, kann die Milch in grösseren Portionen zugegeben werden. Lorbeerblätter zugeben, mit Salz und nicht zu knapp Muskatnuss würzen. Béchamel 12 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters umrühren, damit sie nicht am Pfannenboden festklebt. Lorbeerblätter aus der Sauce fischen und den geriebenen Käse untermischen und nur noch kurz köcheln lassen.

Paniermehl in 10g Butter leicht anrösten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern und den Fenchel einfüllen, die Hälfte der Sauce Mornay unter den Fenchel mischen. Den Rest der Mornay auf dem Gratin verteilen und das geröstete Paniermehl darüberstreuen.

In der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten gratinieren.

Beim Anrichten mit dem beiseite gestellten Fenchelkraut garnieren.







